

ELECTRIC RANGE

Use & Care Guide

In Canada, for assistance, installation and service, call:
1-800-807-6777
or visit our website at
www.whirlpool.ca

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le
1-800-807-6777
ou visitez notre site web à
www.whirlpool.ca

Table of Contents/Table des matières 2

To the installer: Please leave this instruction book with the range.
To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Pour l'installateur : laisser ce manuel d'instructions avec la cuisinière.
Pour le consommateur : lire ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure.

W10162205A

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY 3
The Anti-Tip Bracket 3
PARTS AND FEATURES 5
COOKTOP USE 8
Cooktop Controls 8
Dual Cooking Zone (on some models) 8
Warm Zone Element (on some models) 8
Ceramic Glass (on some models) 9
Coil Elements and Burner Bowls (on some models) 9
Lift-up Cooktop (on some models) 10
Home Canning 10
Cookware 10
ELECTRONIC OVEN CONTROLS 11
Display 13
Start 13
Off/Cancel 13
Clock 13
Range Lights 13
Tones 14
Fahrenheit and Celsius 14
Timer 14
Control Lock (on some models) 14
12-Hour Shut-Off 15
Oven Temperature Control 15
OVEN USE 15
Aluminum Foil 15
Positioning Racks and Bakeware 15
Split Oven Rack (on some models) 16
Bakeware 16
Meat Thermometer 16
Oven Vent 17
Baking and Roasting 17
Choice Bake® Function (on some models) 17
Broiling 18
Convection Cooking 18
Hold Warm Feature (on some models) 20
Timed Cooking (on some models) 21
Sequence Programming 22
Warming Drawer (on some models) 23
RANGE CARE 24
Self-Cleaning Cycle (on some models) 24
General Cleaning 25
Oven Light 28
Appliance Outlets (on some models) 28
Oven Door 28
Storage Drawer 29
Warming Drawer (on some models) 29
TROUBLESHOOTING 29
ASSISTANCE OR SERVICE 31
WARRANTY 32

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 33
La bride antibasculement 33
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 36
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 39
Commandes de la table de cuisson 39
Zone de cuisson à double fonction (sur certains modèles) 39
Élément zone de réchauffage (sur certains modèles) 40
Vitrocéramique (sur certains modèles) 40
Éléments en spirale et cuvettes de brûleur (sur certains modèles) 41
Table de cuisson relevable (sur certains modèles) 42
Préparation de conserves à la maison 42
Ustensiles de cuisson 42
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR 43
Affichage 45
Mise en marche 45
Arrêt/annulation 45
Horloge 45
Lampes de la cuisinière 46
Signaux sonores 46
Fahrenheit et Celsius 46
Minuterie 46
Verrouillage des commandes (sur certains modèles) 47
Arrêt au bout de 12 heures 47
Commande de la température du four 47
UTILISATION DU FOUR 48
Papier d'aluminium 48
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 48
Grille de four en deux pièces (sur certains modèles) 48
Ustensiles de cuisson 49
Thermomètre à viande 49
Évent du four 49
Cuisson au four et rôtissage 49
Fonction Choice Bake® (sur certains modèles) 50
Cuisson au gril 50
Cuisson par convection 51
Caractéristique Hold Warm (garder au chaud) (sur certains modèles) 53
Cuisson minutée (sur certains modèles) 54
Programmation de séquences 55
Tiroir-réchaud (sur certains modèles) 56
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 56
Programme d'autonettoyage (sur certains modèles) 56
Nettoyage général 58
Lampe du four 60
Prises pour appareils ménagers (sur certains modèles) 60
Porte du four 60
Tiroir de remisage 61
Tiroir-réchaud (sur certains modèles) 61
DÉPANNAGE 62
ASSISTANCE OU SERVICE 63
GARANTIE 64

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

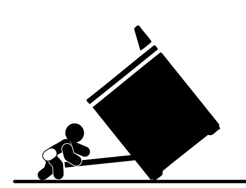
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



WARNING

Tip Over Hazard

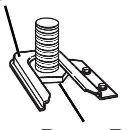
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

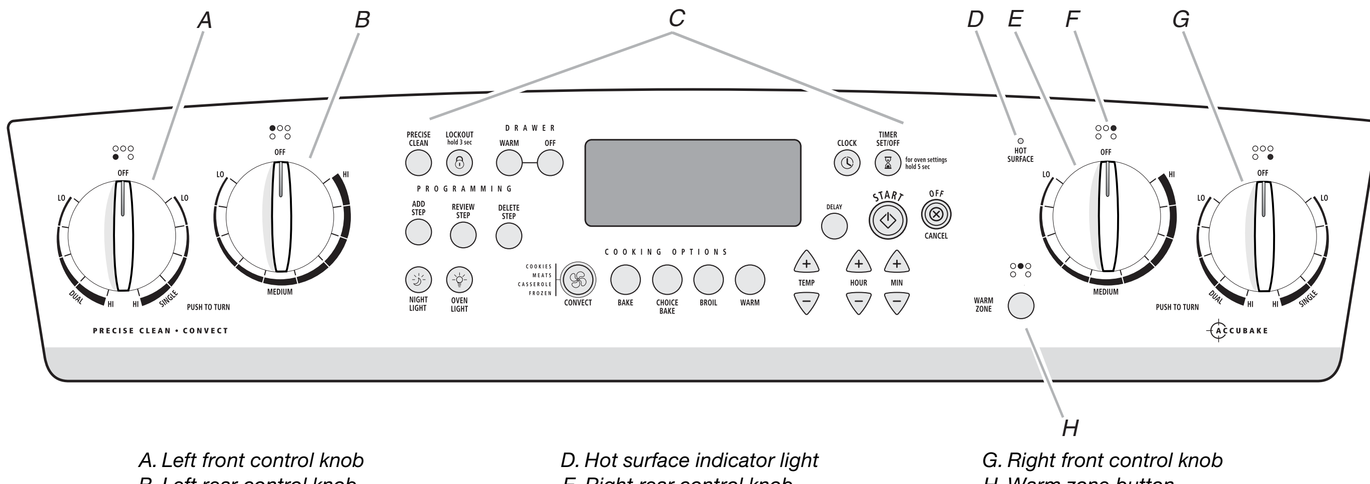
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the parts and features listed. The location and appearance of the features shown here may not match those of your model.

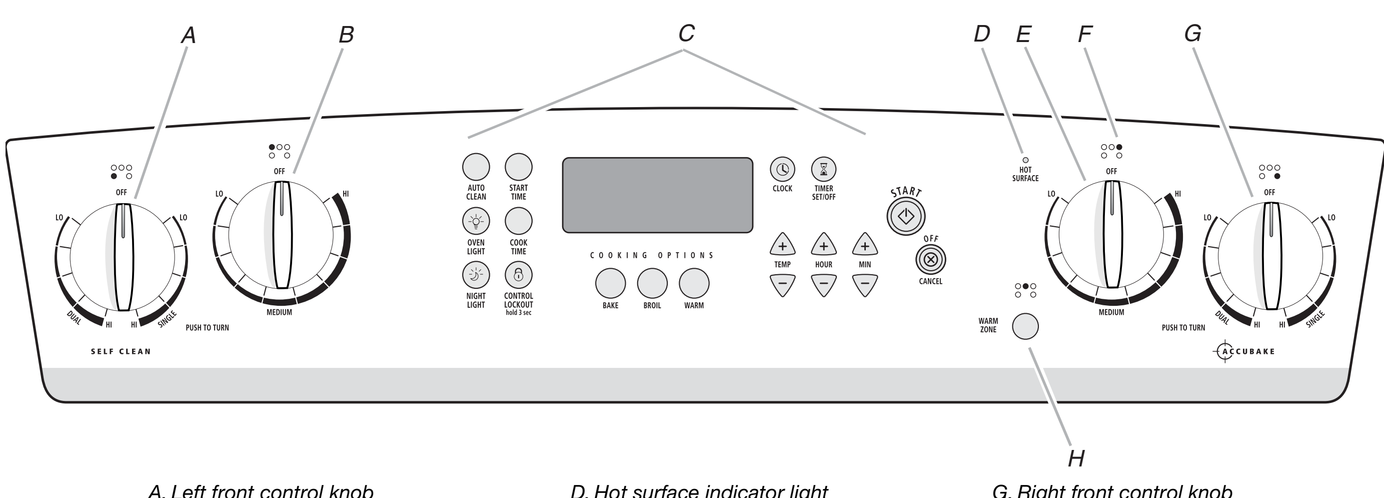
Control Panels

Style 1



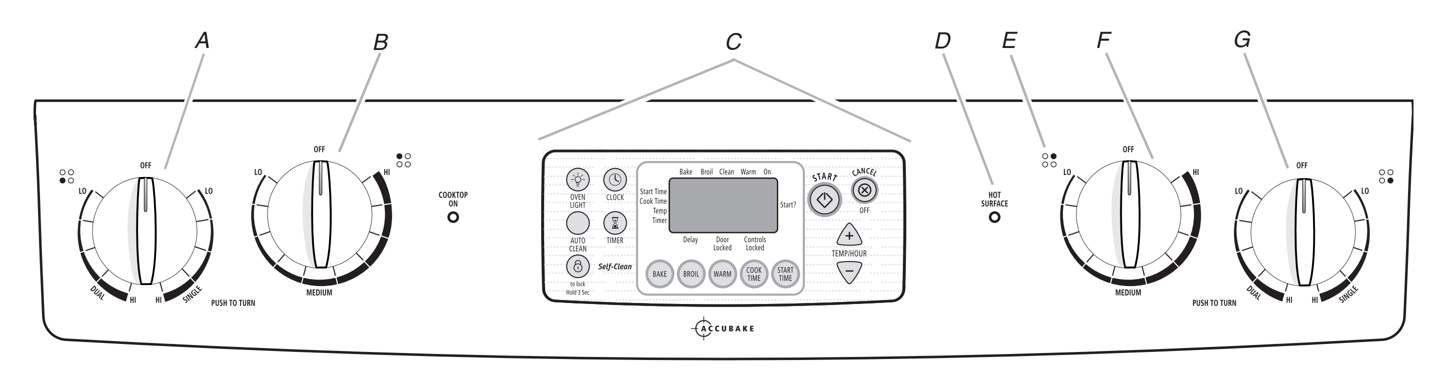
A. Left front control knob
B. Left rear control knob
C. Electronic oven control
D. Hot surface indicator light
E. Right rear control knob
F. Surface cooking area locator
G. Right front control knob
H. Warm zone button

Style 2

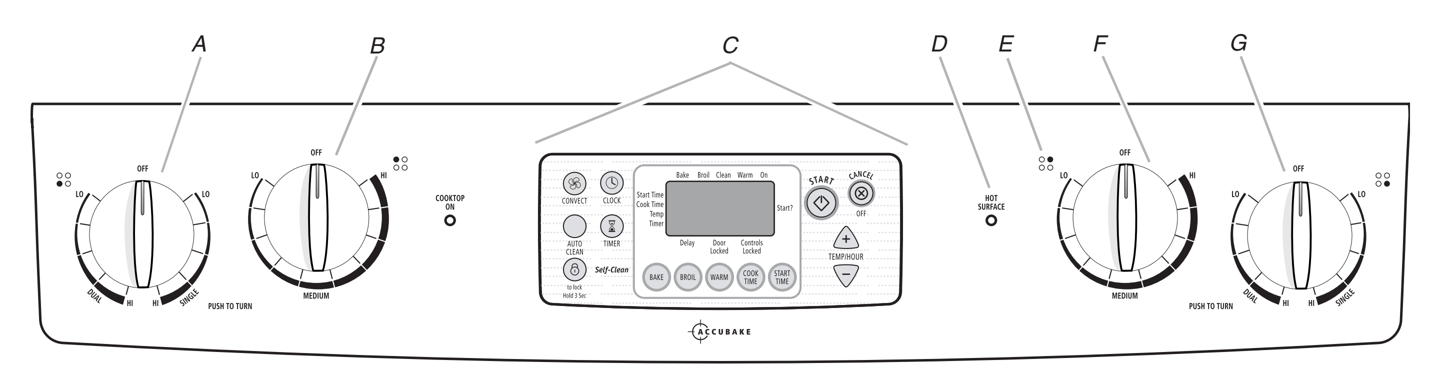


A. Left front control knob
B. Left rear control knob
C. Electronic oven control
D. Hot surface indicator light
E. Right rear control knob
F. Surface cooking area locator
G. Right front control knob
H. Warm zone button

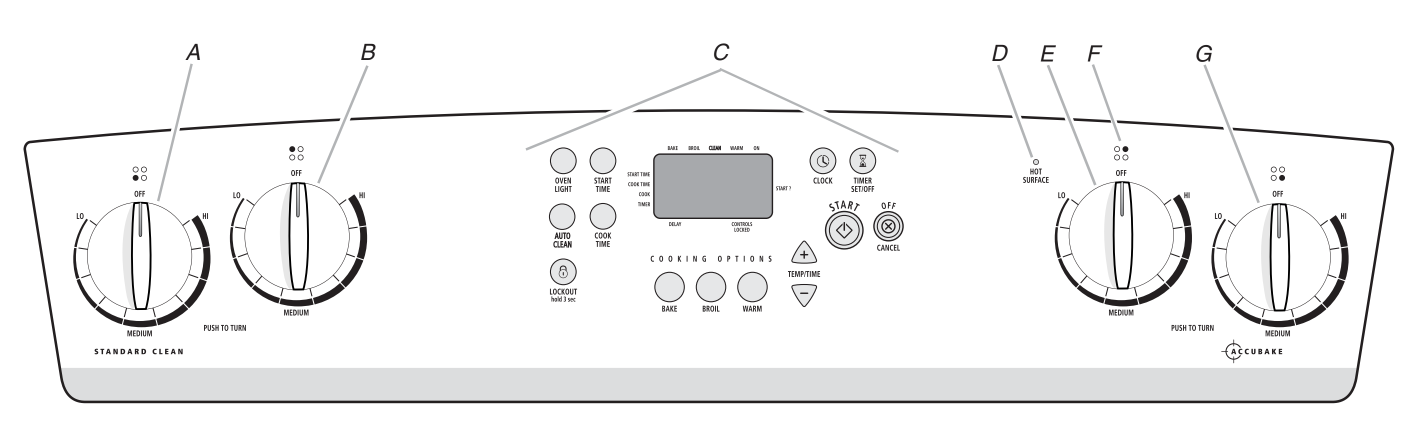
Style 3



A. Left front control knob
B. Left rear control knob
C. Electronic oven control
D. Hot surface indicator light
E. Surface cooking area locator
F. Right rear control knob
G. Right front control knob

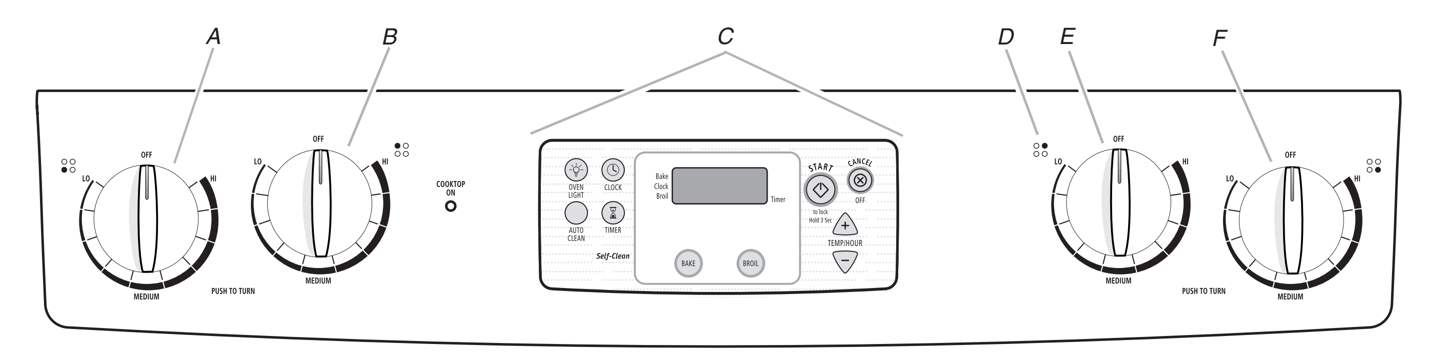


A. Left front control knob
B. Left rear control knob
C. Electronic oven control
D. Hot surface indicator light
E. Surface cooking area locator
F. Right rear control knob
G. Right front control knob



A. Left front control knob
B. Left rear control knob
C. Electronic oven control
D. Hot surface indicator light
E. Right rear control knob
F. Surface cooking area locator
G. Right front control knob

Style 4



A. Left front control knob
B. Left rear control knob
C. Electronic oven control
D. Surface cooking area locator
E Right rear control knob
F. Right front control knob

Range

A. Oven vent (on ceramic glass models)
B. Ceramic glass (on some models)
C. Dual element (on some models)
D. Anti-tip bracket
E. Model and serial number plate (behind left side of storage drawer)
F. Storage drawer (on some models) or warming drawer (on some models)
G. Console night light (on some models)
H. Oven light switch (on some models)
I. Console panel
J. Warm zone element (on some models)
K. Automatic oven light switch
L. Broil element (not shown)
M. Gasket
N. Bake element (hidden on some models)
O. Self-clean latch

Parts and Features not shown
Coil elements (on some models)
Oven door window
Oven light
Broiler pan and grid (on some models)
Roasting rack (on some models)
Storage drawer liner (on some models)

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

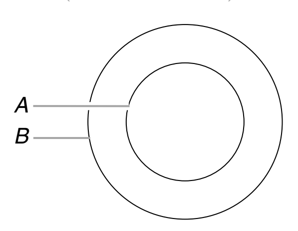
SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Medium High Between MEDIUM and HI	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MEDIUM	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies.
Medium Low Between MEDIUM and LO	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LO	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Warm Zone Element (on some ceramic glass models)	■ Keep cooked foods warm.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

NOTE: On some self-cleaning models, the cooktop will not operate when the range is in a self-cleaning mode.

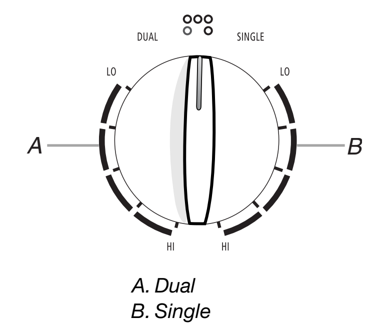
Dual Cooking Zone

(on some models)



A. Single size (6" [15.24 cm])
B. Dual size (9" [22.86 cm])

The Dual Cooking Zone offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



A. Dual
B. Single

To Use DUAL:

1. Push in and turn the left front control knob counterclockwise to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Turn knob to vertical (off) when finished.

To Use SINGLE:

1. Push in and turn the left front control knob clockwise to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Turn knob to vertical (off) when finished.

Warm Zone Element

(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

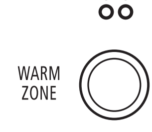
Use the Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, its indicator light will glow as long as the Warm Zone element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:
Push in WARM ZONE button to activate. Push again to turn off.

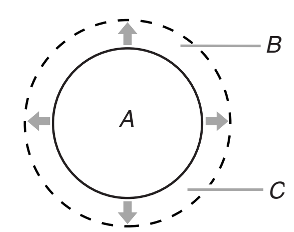
Ceramic Glass
(on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of white or biscuit ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with white or biscuit ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and care. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see “General Cleaning” section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. ½" (1.3 cm) Maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

Hot Surface Indicator Light
On coil element and ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

Coil Elements and Burner Bowls
(on some models)

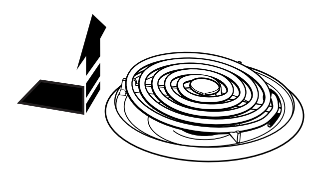
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color. For more information, see the “General Cleaning” section.

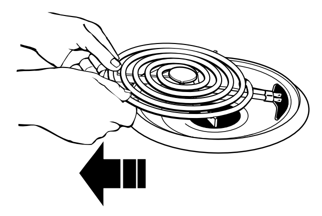
NOTE: Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the Off position.

To Remove:

1. Push in the edge of coil element toward the receptacle. Then lift it enough to clear the burner bowl.



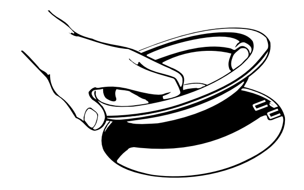
2. Pull the coil element straight away from the receptacle.



3. Lift out the burner bowl.

To Replace:

1. Line up openings in the burner bowl with the coil element receptacle.



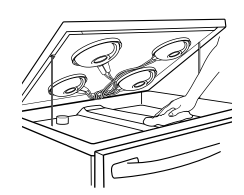
2. Holding the coil element as level as possible, slowly push the coil element terminal into the receptacle.
3. When the terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the coil element opposite the receptacle.

Lift-up Cooktop
(on some models)

The lift-up cooktop provides easy access for cleaning beneath. Do not drop the cooktop. Damage could occur to the finish and the cooktop frame. For more information, see the "General Cleaning" section.

To Lift:

Lift the cooktop by both front corners until the supports lock into place.



To Replace:

1. Lift the cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them.
2. Slowly lower the cooktop into place.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for instructions on how to order.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

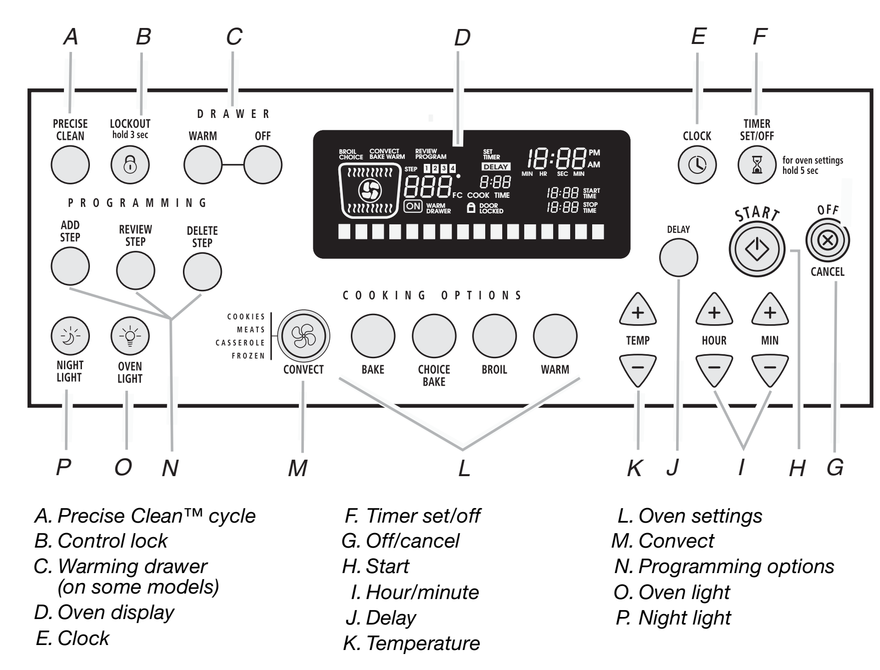
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

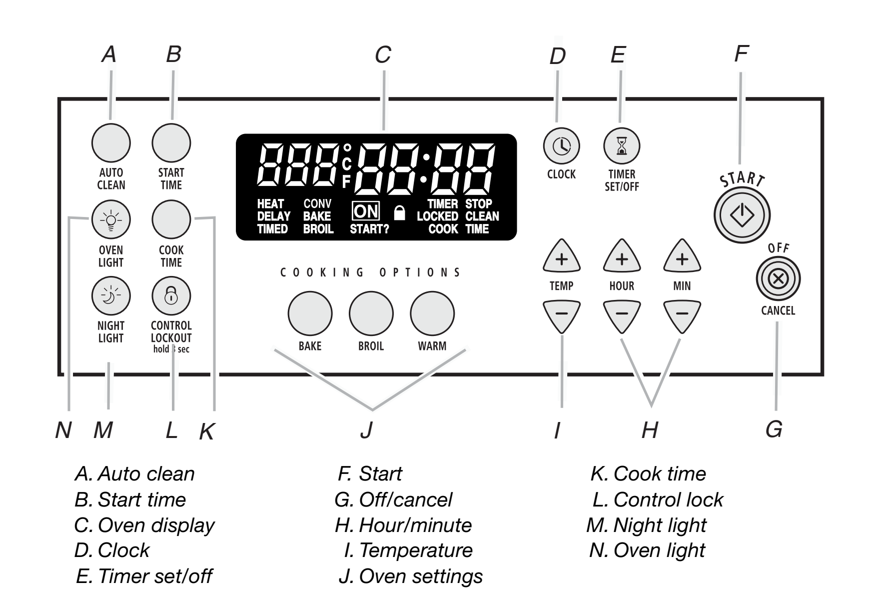
ELECTRONIC OVEN CONTROLS

Style 1 - Electronic Oven Control (on some models)



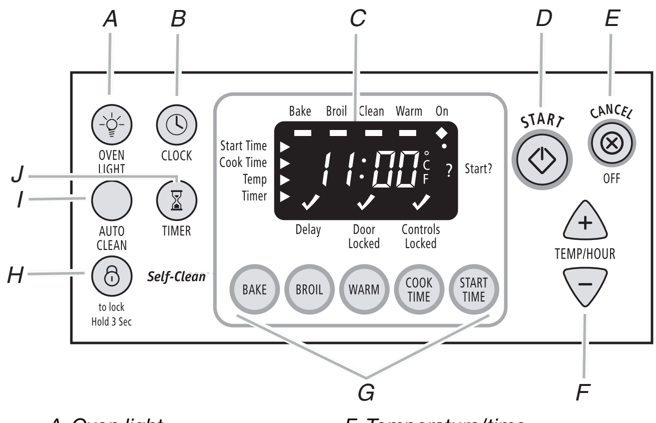
A. Precise Clean™ cycle
B. Control lock
C. Warming drawer (on some models)
D. Oven display
E. Clock
F. Timer set/off
G. Off/cancel
H. Start
I. Hour/minute
J. Delay
K. Temperature
L. Oven settings
M. Convect
N. Programming options
O. Oven light
P. Night light

Style 2 - Electronic Oven Control (on some models)

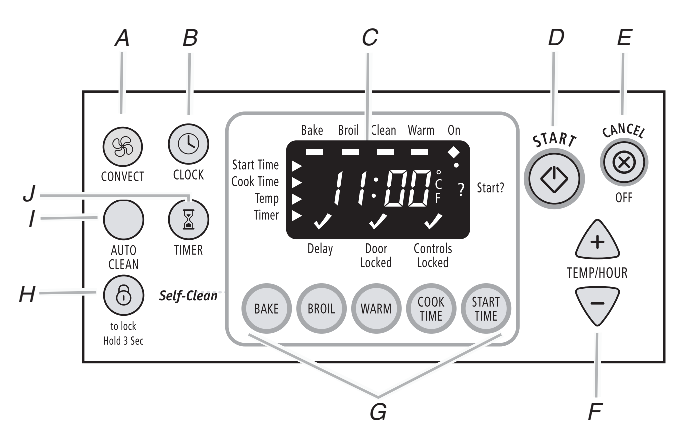


A. Auto clean
B. Start time
C. Oven display
D. Clock
E. Timer set/off
F. Start
G. Off/cancel
H. Hour/minute
I. Temperature
J. Oven settings
K. Cook time
L. Control lock
M. Night light
N. Oven light

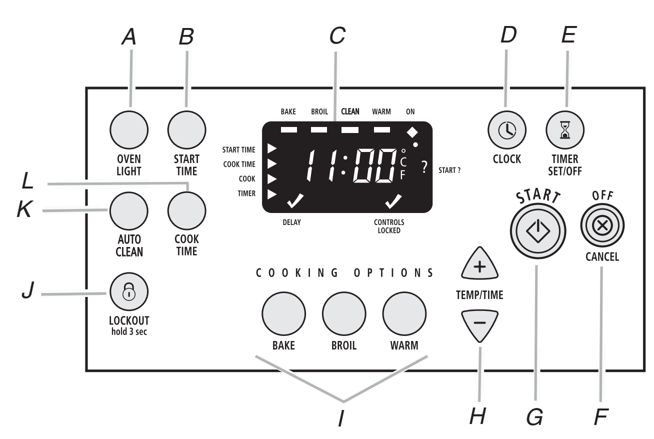
Style 3 - Electronic Oven Controls (on some models)



A. Oven light
B. Clock
C. Oven display
D. Start
E. Cancel/off
F. Temperature/time
G. Oven settings
H. Control lock
I. Auto clean (on some models)
J. Timer

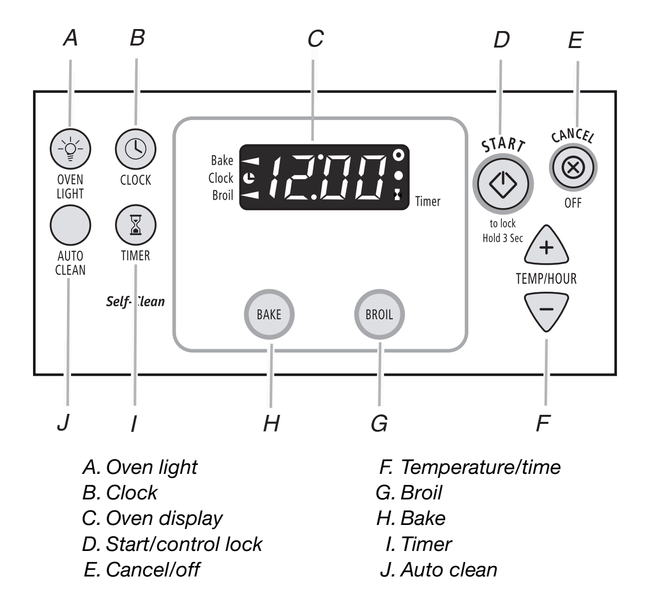


A. Convect
B. Clock
C. Oven display
D. Start
E. Cancel/off
F. Temperature/time
G. Oven settings
H. Control lock
I. Auto clean (on some models)
J. Timer



A. Oven light
B. Start time
C. Oven display
D. Clock
E. Timer set/off
F. Off/cancel
G. Start
H. Temperature/time
I. Oven settings
J. Control lockout
K. Auto clean
L.Cook time

Style 4 - Electronic Oven Control (on some models)



A. Oven light
B. Clock
C. Oven display
D. Start/control lock
E. Cancel/off
F. Temperature/time
G. Broil
H. Bake
I. Timer
J. Auto clean

Display

Style 1 - Electronic Oven Control

When power is first supplied to the range, "12:00 PM" will appear on the display. See "Clock" section to set time of day.

If "12:00 PM" appears at any other time, a power failure has occurred. Press OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Styles 2, 3 & 4 - Electronic Oven Controls

When power is first supplied to the range, a flashing time will appear on the display. Press OFF/CANCEL to clear the display.

If a flashing time appears at any other time, a power failure has occurred. Press OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When performing a timed cook function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Start

Style 1 - Electronic Oven Control

The Start pad begins any oven function. "SET TEMP OR TIME OR PUSH START" will appear on the display.

Styles 2, 3 & 4 - Electronic Oven Controls

The Start pad begins any oven function, except kitchen timer. If the Start pad is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the "START?" or "PUSH?" indicator light will appear on the display (on some models).

If the Start pad is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Off/Cancel

The Off/Cancel pad stops any function except the Clock, Timer, Control Lock or Warm Drawer (on some models).

Clock

On some models, this is a 12-hour clock that shows a.m. and p.m.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off.

1. Press CLOCK.
2. Depending on your model, press the HOUR or MIN, TEMP/TIME or TEMP/HOUR "up" or "down" arrow pads to set the time of day, including a.m. or p.m.
3. Press CLOCK or START.

On some models, clock display can be turned off or on by pushing and holding CLOCK.

Range Lights

Oven Light

While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.

Night Light (on some models)

Press NIGHT LIGHT to turn the light on and off.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheating (long tone)
- Function has been entered
- Reminder (on some models), repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Style 1 - Electronic Oven Control

Reminder Tones: The audible tones at the end of a cycle may be set to beep once or continue to beep once per minute. Press and hold BAKE for 5 seconds to cycle on and off. “Repeating Alarm Off” or “Repeating Alarm On” will be displayed in the scrolling text.

Sound: All audible tones can be turned off. Reminder tones are still active when all sounds are disabled. Press and hold CLOCK for 5 seconds to cycle on and off. “All Sounds Off” or “All Sounds On” will be displayed in the scrolling text.

Tone Pitch: The tone pitch can be set to “Low” or “High.” Press and hold BROIL for 5 seconds to cycle on and off. “Low” or “High” will be displayed in the scrolling text.

End of Cycle Tones: The End of Cycle Tone can be turned on or off. Press and hold BROIL for 5 seconds to cycle on and off. “On” or “Off” will be displayed in the scrolling text.

Key Press Tone: This feature disables or enables the tone that accompanies a valid key press. Press and hold “WARM” for 5 seconds to cycle on and off. “Key Press Tone On” or “Key Press Tone Off” will be displayed in the scrolling text.

Style 2 - Electronic Oven Control

Reminder Tones: The audible tones at the end of a cook time or timer may be set to beep once for “Off” or continue to beep once per minute for “rEP On.” Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds to cycle on and off. “Off” or “rEP On” will momentarily appear on the display.

Sound: All audible tones can be turned off. Press and hold COOK TIME for 5 seconds to cycle on and off. “Off” or “Snd On” will momentarily appear on the display.

Volume: The tone volume can be set to “Lo” or “Hi.” Press and hold START TIME for 5 seconds to cycle on and off. “Lo” or “Snd HI” will be momentarily appear on the display.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

Reminder Tones: The audible tones at the end of the Timer may be set to beep once or continue to beep. Press and hold TIMER for 5 seconds to enter Options mode. “Opt” will appear on the display. Use TEMP/HOUR to cycle through the options until you reach “b” or “b1” (depending on your model). Cycle on and off using TIMER. Press CANCEL to exit the mode.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

Style 1 - Electronic Oven Control

To change: Press and hold PRECISE CLEAN for 5 seconds, and “TEMPERATURE UNIT CELSIUS” will appear in the display. Repeat to change back to Fahrenheit.

To exit mode, press OFF/CANCEL.

Styles 2, 3 & 4 - Electronic Oven Controls

To change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound and “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back to Fahrenheit.

To exit mode, press OFF/CANCEL.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET/OFF or TIMER. The timer indicator light will light up on some models. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day.
2. Depending on your model, press the HOUR or MIN, TEMP/TIME or TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pads to set the length of time.
3. Press TIMER SET/OFF or TIMER. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound; then, if enabled, reminder tones will sound every minute on some models.
4. Press TIMER SET/OFF or TIMER twice to cancel the Timer and reminder tones.

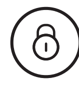
   NOTE: Do not press the OFF/CANCEL pad because the oven will turn off.

On some models, to display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press CLOCK.

Control Lock

(on some models)

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven.



When the control is locked, only the CLOCK SET, OVEN LIGHT (on some models) and TIMER pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven and Cook Timer are off. Press and hold “Control Lockout” key for 3 seconds. A single tone will sound, and “Loc” or “Locked” will appear on the display.

Repeat to unlock. “Loc” or “Locked” will disappear from the display.

12-Hour Shut-Off

Styles 1, 2, 3 & 4 - Electronic Oven Controls

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

Style 1 - Electronic Oven Control

The 12-hour shutoff feature may be turned off on Style 1 electronic oven controls.

To Set: Press and hold DELAY for 5 seconds. “12 HR SHUT-OFF ON” will appear on the display. Press and hold DELAY again for 5 seconds to turn off.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause burner cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

Style 1 - Electronic Oven Control

1. Press and hold OVEN LIGHT for 3 seconds until the oven display shows the current calibration. For example, “°F Temp Offset” will appear on the display.
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C).
3. Press START.

Styles 2, 3 & 4 - Electronic Oven Controls

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the TEMP, TEMP/TIME or TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C).
3. Press START.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

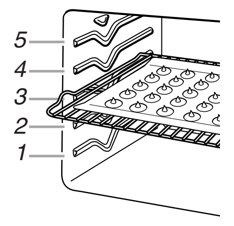
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

NOTES:

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2 and 4
Convection baking	3	1, 3 and 5

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

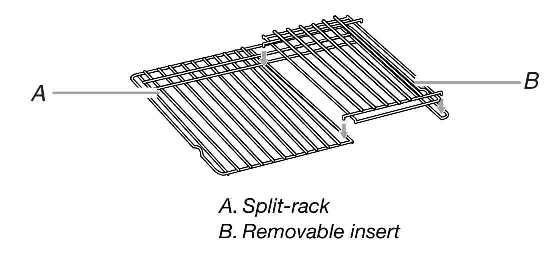
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Split Oven Rack
(on some models)

Split-Rack with Removable Insert

The split-rack with removable insert is a space maximizer. When the two are attached, they make a full rack. The insert can also be removed to provide room for large items such as a turkey and casseroles. Do not place more than 25 lbs (11.3 kg) on the split-rack.

The insert can also be used on the counter for a cooling rack.

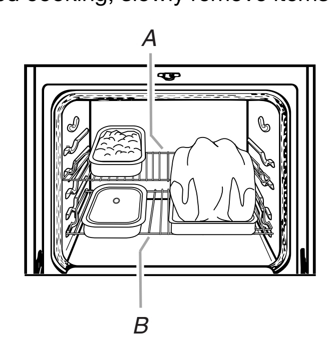


A. Split-rack
B. Removable insert

If you would like to purchase a split-oven rack, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number 4396927.

To Use Racks:

1. Place a full rack on position 1 or 2, and the split-rack on position 3 or 4.
2. Place large items on the right side of the full rack.
3. Place deeper, covered dishes on the left side of the full rack.
4. Place shallow dishes on the split-rack.
5. When finished cooking, slowly remove items.



A. Rear rack section
B. Front rack section

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer’s recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

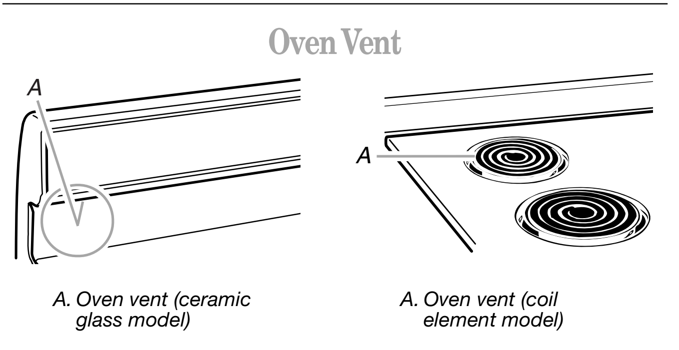
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer’s instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this range.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

Oven Vent



A. Oven vent (ceramic glass model)

A. Oven vent (coil element model)

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

On coil element models, the element can be used when the oven is in use as long as the cookware does not extend more than ½" (1.3 cm) over the element.

Baking and Roasting

ACCUBAKE® Temperature Management System

(on some models)

The ACCUBAKE® system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on, the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat conditioning time to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

To Bake or Roast:

1. Press BAKE.

   Press TEMP, TEMP/TIME or TEMP/HOUR "up" or "down" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

2. Press START.

   The temperature can be changed after this step.
   START does not need to be pressed again on styles 2 and 3 of Electronic Oven Controls.

3. Press OFF/CANCEL when finished.

Preheating

Style 1 - Electronic Oven Control

After START is pressed, the oven will enter a timed preheat conditioning. "Lo" will appear on the display until the temperature is above 170ºF (75ºC). Once 170ºF (75ºC) is reached, the display temperature will increase in 2° increments as the actual temperature of the oven increases. "OVEN IS PREHEATING" will appear in the display in the lower text line. When the preheat conditioning temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

Styles 2, 3 & 4 - Electronic Oven Controls

After START is pressed, the oven will enter a timed preheat conditioning. On some models, "PrE" will appear on the display. On some models, the time countdown will appear on the display. On some models, both "PrE" and the time countdown will appear on the display. When the preheat conditioning time ends, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat conditioning time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

Choice Bake® Function

(on some models)

The CHOICE BAKE® function reduces top heat in the oven during cooking. It is ideal when baking pies, breads and casseroles and when roasting meat and poultry.

During traditional baking and roasting, the bake and broil elements or burners cycle on and off at intervals. When CHOICE BAKE® is selected, the broil element or burner cycles on less frequently. This reduces top browning of foods and allows you more customized control of your cooking results.

To Use:

1. Press CHOICE BAKE® function.

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° increments. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

2. Press START.

   The temperature can be changed after this step by pressing the TEMP "up" or "down" arrow pads and then pressing START.

3. Press OFF/CANCEL when finished cooking.

To use the CHOICE BAKE® function during a regular Bake cycle to achieve less top browning, press CHOICE BAKE® cycle, set the desired temperature and press START.

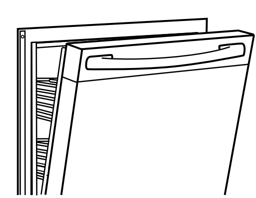
Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (provided on some models). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number 4396923.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



To Broil:

1. Open door to broil stop position.
2. Press BROIL.
3. Press START.
4. Press OFF/CANCEL when finished.

To Custom Broil (on some models):

1. Press BROIL.
2. Press TEMP or TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pads to change the temperature in 5°F (5°C) amounts. The broil range can be set between 300°F and 525°F (150°C and 275°C).
3. Press START.
4. Press OFF/CANCEL when finished.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME minutes Side 1	Side 2
Steak			
1" (2.5 cm) thick			
medium rare	4	14-15	7-8
medium	4	15-16	8-9
well-done	4	18-19	9-10
Ground meat patties*			
¾" (2 cm) thick			
well-done	4	13-14	7-8
Pork chops			
1" (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Ham slice, precooked			
½" (1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Frankfurters	4	5-7	3-4
Lamb chops			
1" (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9
Chicken			
bone-in pieces	3	17-20	17-20
boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish Fillets ¼-½"			
(0.6-1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Fish Steaks ¾-1"			
(2-2.5 cm) thick	4	16-18	8-9

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler pan grid.

Convection Cooking

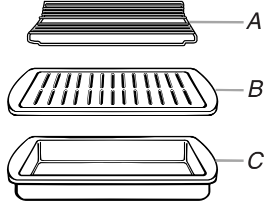
(Styles 1 & 3 - Electronic Oven Control)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation continuously and more consistently throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

Many foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (10°C) and/or cooking time can be shortened by as much as 30 percent. By using multiple racks, you can cook more food at the same time.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

- When roasting poultry and meat, use the roasting rack on the top of the broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.



A. Roasting rack
B. Broiler grid
C. Broiler pan

Style 1 - Convection Baking and Roasting

During the CONVECT function, the ring element operates, along with the fan, to provide an indirect source of heat in the oven cavity. Use CONVECT for single or multiple rack baking and roasting.

- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.

During the CONVECT preheating cycle, the fan, and the bake and broil elements heat the oven cavity. When preheating is finished, the ring element cycles to maintain the oven temperature while the fan continues to constantly circulate the heated air.

If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the element(s) and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- For optimal cooking results, do not cover food with aluminum foil.

To Select Convection Settings

There are 5 convection presets for time and temperature. Each can be activated by sequentially pressing the CONVECT key.

The temperatures and times can be changed for each of the following settings. This helps you to match the convection oven settings with package instructions or your favorite recipes.

Convection Settings

Function	Temperature	Time (default)
CONVECT (default)	325ºF (163°C)	0 minutes
CONVECT COOKIES	350ºF (177°C)	0 minutes
CONVECT MEATS	325ºF (163°C)	1 hour 30 minutes
CONVECT CASSEROLES	325ºF (163°C)	45 minutes
CONVECT FROZEN	425ºF (218°C)	25 minutes

NOTE: Each temperature in this table is 25°F (10° to 15°C) lower than for a non-convection oven. At the end of each set time, the oven will turn off.

1. Press CONVECT keypad.

   The first setting in the display will show convection at 325°F (165°C), and scrolling text at the bottom of the screen will scroll in this order: “SET TEMP OR TIME” then “OR PUSH START” then “PUSH AGAIN” then “FOR NEXT.”

   Each time the CONVECT keypad is pressed, the display will move to the next preset (for Cookies, Meats, Casseroles or Frozen). The following instructions are applicable for each preset.
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the preset convection temperature.

   The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
3. Press the HOUR and/or MIN “up” or “down” arrow pads to enter the stop time.
4. Press START.

   The preheat display will show “Lo” in the temperature field until the temperature is above 170°F (75°C). Once 170°F (75°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases, and it will display “OVEN IS PREHEATING” in the lower text line.
5. Press OFF/CANCEL to exit function when finished cooking.

Style 3 - Convection Baking and Roasting
(on some models)

The convection feature is ideal for single rack baking and roasting. If using more than one rack, move pans from top to bottom shelf halfway through cooking.

During convection baking or roasting, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or roasting, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

To Use:

1. Press BAKE or BROIL.
2. Press CONVECT keypad to turn on fan.
3. Press the TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) “up” or “down” arrow pads to desired temperature.
4. Press START.
5. Press CONVECT keypad to turn off fan when finished cooking.
6. Press OFF/CANCEL to turn off oven.

CONVECTION ROASTING CHART

FOOD/RACK POSITION	COOK TIME (min. per 1 lb [454 g])	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast rare medium well-done	 20-25 25-30 30-35	300°F (149°C)	 140°F (60°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Rib Roast (boneless) rare medium well-done	 22-25 27-30 32-35	300°F (149°C)	 140°F (60°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast rare medium well-done	 20-25 25-30 30-35	300°F (149°C)	 140°F (60°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast medium well-done	 25-35 30-40	325°F (163°C)	 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast medium well-done	 25-30 30-35	300°F (149°C)	 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Chicken*, Rack Position 2			
Whole 3-5 lbs (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Turkey*, Rack Positions 1 or 2			
13 lbs and under (5.85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Over 13 lbs (5.85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Cornish Game Hens*, Rack Position 2 or 3			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Hold Warm Feature
(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during Hold Warm.

The Hold Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature. It can also be used at the end of a timed cook.

Style 1 - Electronic Oven Control

To Use:

1. Press WARM.
2. Temperature is preset at 170° (75°C) for 60 minutes.

   Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (5°C) amounts to set a temperature other than 170°F (75°C). The warm range is 170°F-200°F (75°C-93°C).
3. Press START.
4. Press OFF/CANCEL when finished.

Style 2 - Electronic Oven Control

To Use:

1. Press WARM.
2. Set the temperature (optional).

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (5°C) amounts to set a temperature other than 170°F (75°C). The warm range is 170°F-200°F (75°C-93°C).
3. Press START.
4. Press OFF/CANCEL when finished.

To Add to the End of a Set Cook Time:

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press COOK TIME.
4. Press the HOUR/MIN "up" or "down" arrow pads to set cook time.
5. Press WARM.

   A 1 hour warm time will automatically be set.
6. Set the warm temperature (optional).

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (5°C) amounts to set a temperature other than 170°F (75°C). The warm range is 170°F-200°F (75°C-93°C).
7. Press START.

   The display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time.

   When warming time ends, the oven will automatically shut off and "End" and COOK TIME will show on the display. Four tones will sound, and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.
8. Press OFF/CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove "End" from display. The time of day will return to the display.

Style 3 - Electronic Oven Control

To Use:

1. Press WARM.
2. Temperature is set at 170° (75°C) for 60 minutes.
3. Press START.
4. Press OFF/CANCEL when finished.

Timed Cooking

(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Style 1 - Electronic Oven Control

To Set a Timed Cook:

1. Press the desired cook function. The indicator text will light up.
2. Set the temperature (optional).
3. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to enter a temperature other than the one displayed.
4. Press HOUR and/or MIN "up" or "down" arrow pad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press OFF/CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press desired cook function.
2. Set the temperature (optional).
3. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to enter a temperature other than the one displayed.
4. Press the HOUR and/or MIN "up" or "down" arrow pad to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY. SET STOP TIME will light up.
6. Press the HOUR and/or MIN "up" or "down" arrow pad to enter the time of day to stop.
7. Press START.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing START by repeating steps 1-6 and following the display prompt. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press OFF/CANCEL to clear the display.

Style 2 - Electronic Oven Control

To Set a Timed Cook:

1. Press desired cook function (optional).
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME.
4. Press the HR and MIN “up” or “down” arrow pads to enter the desired length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time.

   When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display. End-of-cycle tones will sound; then, if enabled, reminder tones will sound every minute.
6. Open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section.

1. Press desired cook function.
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME.
4. Press the HOUR and MIN “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press START TIME.
6. If START TIME has been pressed, press the HR and MIN “up” or “down” arrow pads to enter the desired time to start cooking.
7. Press START. “DELAY” will appear on the display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. When the stop time is reached (if programmed), the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display. End-of-cycle tones will sound; then, if on, reminder tones will sound every minute.
8. Open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

Style 3 - Electronic Oven Control

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE. The bake indicator light will light up.
2. Press the TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) “up” or “down” arrow pad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
6. Press OFF/CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section.

1. Press BAKE.
2. Press the TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) “up” or “down” arrow pad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) “up” or “down” arrow pad to enter the length of time to cook.
5. Press START TIME. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) “up” or “down” arrow pad to enter the time of day to start.
7. Press START.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing Start by repeating steps 2-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
8. Press OFF/CANCEL to clear the display.

Sequence Programming

(Style 1 - Electronic Oven Control)

Sequence Programming allows you to program up to 4 cooking functions at one time. Other oven functions, such as the Timer and Warming Drawer may be used when a sequenced program is running.

Sequence Programming takes precedence over any nonsequenced cook function. For example, if an untimed Bake function is in process and a sequence program is started, the untimed Bake function will be canceled, and the program sequence will start.

Sequence programming cannot be started until all currently running cooking functions have been canceled.

When you are using Sequence Programming, “STEPS 1 2 3 4” will appear on the oven display.

To Program the First Step of the Sequence:

1. Choose a desired cook function by pressing any COOKING OPTION key. For example, press BAKE.

   “SET TEMP OR TIME OR PUSH START” will appear on the oven display.
2. Set a desired temperature (optional).

   “SET COOK TIME OR PUSH START” will appear on the oven display.

   If BAKE was pressed as your first step in the sequence, the default temperature will be 350°F (175°C). Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to adjust the temperature.
3. To enter the first step of the sequence, enter a cook time by pressing the HOUR and/or MIN “up” or “down” keys.

   “PUSH START OR ADD STEP” will appear on the oven display.
4. Press ADD STEP.

NOTE: If START is pressed after only one sequence has been programmed, a regular cooking mode will start. For example, if you chose BAKE as your first step, and START is pressed, the oven will begin a normal baking cycle. After START has been pressed, additional steps cannot be added to the sequencing. If additional steps are desired, press OFF/CANCEL. This will exit the sequence program, and the oven display will return to just the time of day.

To Program Steps 2, 3 and 4 of the Sequence:

1. Press ADD STEP.

   "SELECT COOK OPTION" will appear on the display.
2. Choose a desired cook function by pressing any cook function key. For example, BROIL.
3. Select a desired temperature (optional).
4. Set the cook time by pressing the HOUR and/or MIN pads.

   "PUSH START OR ADD STEP" will appear on the oven display.

   If you choose to press START, your program sequence will begin. Additional steps cannot be added to the sequence once START has been pressed.

   If you choose to add an additional step, press ADD STEP. "SELECT COOK OPTION" will appear on the oven display.
5. Continue repeating steps 1 through 4 until the maximum number of sequences have been set. You can program up to 4 cooking functions within the sequence.

To Review/Modify Programmed Sequence:

If program steps are partially or completely programmed, yet the sequence has not been started, the programmed cook functions can be reviewed.

1. Press REVIEW STEP. "STEP 1" will appear in the display.

   Subsequent presses of REVIEW STEP will cause display of programmed steps in order.

   "STEP" and "REVIEW" will appear on the display. The number of the displayed step will be highlighted. A recalled step will remain lit on the display for 10 seconds if no further action is taken.
2. If fewer than 4 steps have been programmed, press REVIEW STEP if it is desired to program an additional step.
3. After Review/Modification of the programmed sequence is complete, press START to begin sequence.

To Modify Sequence Programming:

1. Press DELETE STEP.

   The last step of the sequence will be canceled, then "STEP 1" will show on the display for either review or modification.

   If the programmed sequence has not been started, see "To Program Steps 2, 3 and 4 of the Sequence" section to program a step to replace the canceled cook function.
2. Press START. The first step will show on the display, and the program sequence will begin.

   Changes can be made during a programmed cook function; however, changes cannot be made after a programmed cook function has been completed.

   If at any time during an active sequenced program ADD STEP is pressed, 3 invalid tones will sound.

Warming Drawer
(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Warming Drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than 1 hour. For smaller quantities or heat-sensitive foods, such as eggs, do not hold longer than 30 minutes.

Food must be at serving temperature before being placed in the warming drawer. Breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature.

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil.

Do not cover with plastic wrap.

Empty serving dishes and ovenproof dishes can be heated while the warming drawer is preheating.

Before using the warming drawer, wash the tray that lines the bottom of the drawer with soap and water. See "General Cleaning" section.

To Use:

1. Place cooked food(s) in warming drawer.
2. Press DRAWER WARM.

   "WARM DRAWER" will appear on the display.
3. Press START.

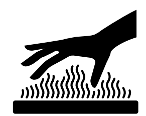
   "WARM DRAWER" will appear on the display.
4. Press DRAWER OFF when finished.

The Warming Drawer operates at 170ºF (75ºC) only.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the self-cleaning cycle will not begin.

Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled could result in the glass breaking.

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press OFF/CANCEL. If the temperature is too high the oven door will remain locked and “cool” and “locked” will be displayed.

The oven light will not function during the self-cleaning cycle.

Style 1 - Electronic Oven Control (on some models)

The Precise Clean™ self-cleaning cycle is a “one touch” step that uses very high temperatures and dissolves soil to a powdery ash. The Precise Clean™ setting will automatically determine the length of cleaning time needed based on the number of times the oven has been used since the last self-cleaning cycle. The maximum clean time is 4 hours 30 minutes, and the minimum clean time is 2 hours 30 minutes.

To Self-Clean:

1. Press PRECISE CLEAN™.
2. Press START.

   The oven door will automatically lock, and “DOOR LOCKED” will appear on the oven display. The start time, stop time, and clean time will be displayed in the oven control display.
3. After the self-clean cycle is complete and the oven cools, “DOOR LOCKED” will disappear from the oven control display. Press any pad on the control or open the oven door to clear the display.
4. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press PRECISE CLEAN™.
2. Press DELAY.
3. Press the HOUR and MIN “+” or “-” arrow pads to enter the desired stop time. The start time, stop time, and clean time will be displayed in the oven control display.
4. Press START.

   The oven door will automatically lock, and “DOOR LOCKED” will appear on the oven display. The start time, stop time, and clean time will be displayed in the oven control display.
5. After the self-clean cycle is complete and the oven cools, “DOOR LOCKED” will disappear from the oven control display. Press any pad on the control or open the oven door to clear the display.
6. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

Style 2 - Electronic Oven Control (on some models)

The AUTO CLEAN self-cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil, and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the HOUR and MIN "+" or "-" arrow pads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock, and "CLN, LOCKED CLEAN" will appear on the oven display. The time remaining will also be displayed.
4. After the self-clean cycle is complete "END" will appear on the displayed. Press any pad on the control or open the oven door to clear the display.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the HOUR and MIN "+" or "-" arrow pads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START TIME.
4. Press the HOUR and MIN "+" or "-" arrow pads to enter the desired start time.
5. Press START.

   The oven door will automatically lock. The DELAY, LOCKED CLEAN, and ON indicator lights will be displayed.
6. After the self-clean cycle is complete "END" will appear on the displayed. Press any pad on the control or open the oven door to clear the display.
7. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

Style 3 - Electronic Oven Control (on some models)

The AUTO CLEAN self-cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil, and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) "+" or "-" arrow pads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) "+" or "-" arrow pads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START TIME.
4. Press the TEMP/HOUR (or TEMP/TIME) "+" or "-" arrow pads to enter the desired start time.
5. Press START.

   The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed.
6. When the self clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
7. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

Style 4 - Electronic Oven Control (on some models)

The self-cleaning cycle can be set at HI self-clean time (4 hours 30 minutes) or LO self-clean time (3 hours 30 minutes). The suggested clean times are 3 hours 30 minutes for light soil, or 4 hours 40 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycles is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press AUTO CLEAN to set the clean time to HI (4 hours 30 minutes). Press the TEMP/HOUR "+" or "-" arrow pads to cycle between LO and HI clean time.
2. Press START.

   The oven door will automatically lock. The CLEAN indicator light will be displayed. The time remaining will also be displayed.
3. When the self clean cycle is complete and the oven cools, the CLEAN indicator light will turn off.
4. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

There is no Delay Start Self-Clean setting available on these models.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES
(on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

METALLIC PAINT (on some models)

Cleaning Method:

- Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS (on some models)

Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Cooktop Cleaner Part Number 31464B is recommended regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order.

Cooktop Scraper Part Number RS300 is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:
  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:
  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Cleaner and Cooktop Scraper:
  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Cleaner:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Cleaner:
  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

COOKTOP CONTROLS

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water or dishwasher: Pull knobs straight away from control panel to remove.

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

COIL ELEMENTS (on some models)

Cleaning Method:

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

For more information, see "Coil Elements and Burner Bowls."

- Damp cloth: Make sure control knobs are off and elements are cool.

BURNER BOWLS (on some models)

Cleaning Method:

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with stainless steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.
- Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

To avoid product damage, do not remove the cooktop.

For more information, see "Lift-up Cooktop" section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See "Self-Cleaning Cycle" first.

Do not use oven cleaners.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See "Self-Cleaning Cycle" first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID (on some models)

Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see "Storage Drawer" section.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

Remove all stored items from drawer and lift out drawer liner.

- Clean with mild detergent.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

WARMING DRAWER and TRAY (on some models)

Make sure drawer is cool and remove tray.

Cleaning Method:

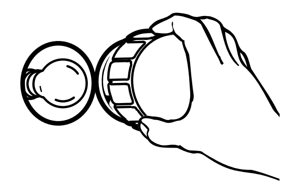
- Mild detergent (for both)
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn it on or off. It will not work during the Self-Cleaning cycle.

To replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Appliance Outlets
(on some models)

The 120v appliance outlets located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlets operate independently and are not affected by range control settings.

NOTE: Do not place portable appliances on the cooktop. Damage to the portable appliance could result if the cooktop is hot.

Appliance Outlet Circuit Breakers:

The circuit breakers for the appliance outlets on your range are located under the cover on top of the control console. They are rated for 12 amps.

Lift the cover by lifting the front edge at both ends.

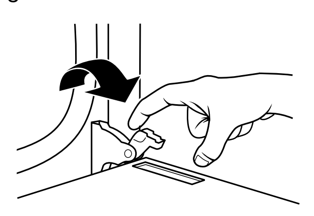
On models equipped with a fluorescent cooktop light, remove the fluorescent tube to gain access to the circuit breakers.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

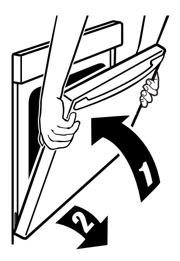
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

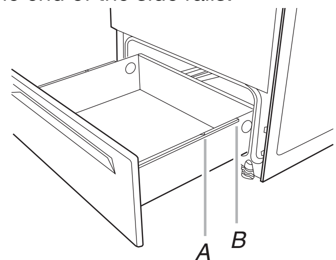
   You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull the storage drawer straight back past the drawer stop notch and the end of the side rails.

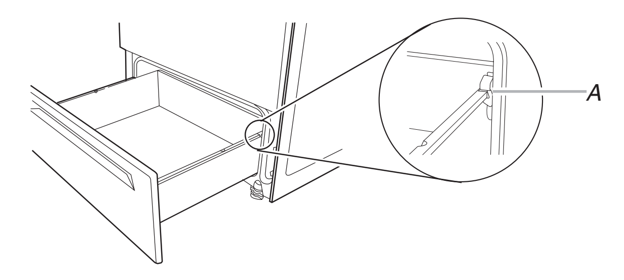


A. Drawer stop notch
B. End of side rail

2. Lift up the back of the drawer and pull the drawer out.

To Replace:

1. Lift up the back of the drawer and place it inside the range in its fully forward position.
2. Lift up the front of the drawer to a level position.
3. Slowly push the drawer into the range until the drawer side rails engage with the gap in the drawer glides.



A. Engage drawer glide.

4. Once the drawer is fully engaged on both sides, slide the drawer back into the closed position.

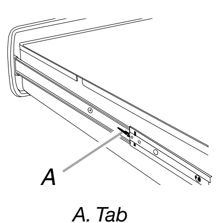
   NOTE: When you are removing and replacing the storage drawer, a slight push may be needed to move the drawer stop notch past the drawer glides.

Warming Drawer
(on some models)

Remove all items from inside the warming drawer, and allow the range to cool completely before attempting to remove the drawer.

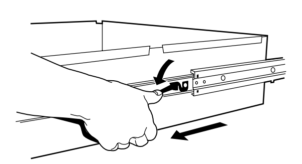
To Remove:

1. Open drawer to its fully open position.
2. Locate the black triangle-shaped tabs on both sides of the drawer.



A. Tab

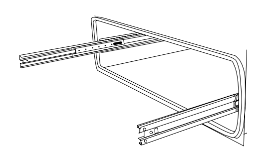
3. Press the tab down on the right side, and lift tab up on the left side at the same time, then pull drawer out another inch.



4. Holding the drawer by its sides, slowly pull it all the way out.

To Replace:

1. Align the drawer glides with the receiving guides.



2. Push drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the slides.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the oven control lockout set?**
  See “Control Lockout” section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Hot Surface indicator light stays on

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turned off?**
  See “Cooktop Controls” section.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Controls” section.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Controls” section.
- **Has a delay start been set?**
  See “Timed Cooking” section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
  See “Control Lockout” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See “Oven Temperature Control” section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?**
  It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
  See the “Display” and/or the “Oven Indicator Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?**
  See “Timed Cooking” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
  See “Baking and Roasting” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

Call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories List

Canning Unit Kit
(coil element models)
Order Part Number 242905

Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number 31464B

Cooktop Protectant
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463B

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number RS300

Cooktop Care Kit
(on ceramic glass models)
Includes cleaner, protectant and cleaning pads
Order Part Number 31580B

Cooktop Cleaning Pads
(ceramic glass models)
Order 9-pack Part Number 31609B
Order 3-pack Part Number 31610B

Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 31462B

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31662B

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617B

Split-Rack with Removable Insert
Order Part Number 4396927

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name____________________

Address ____________________

Phone number____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

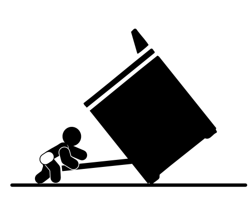
DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



AVERTISSEMENT

Risque de basculement

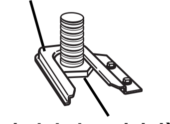
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

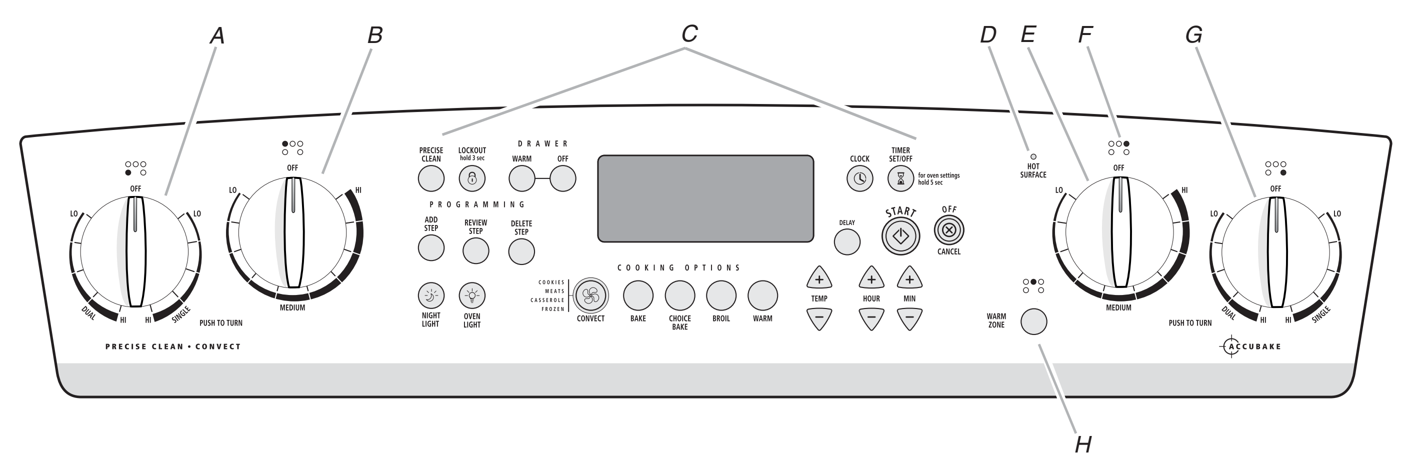
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des pièces et caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

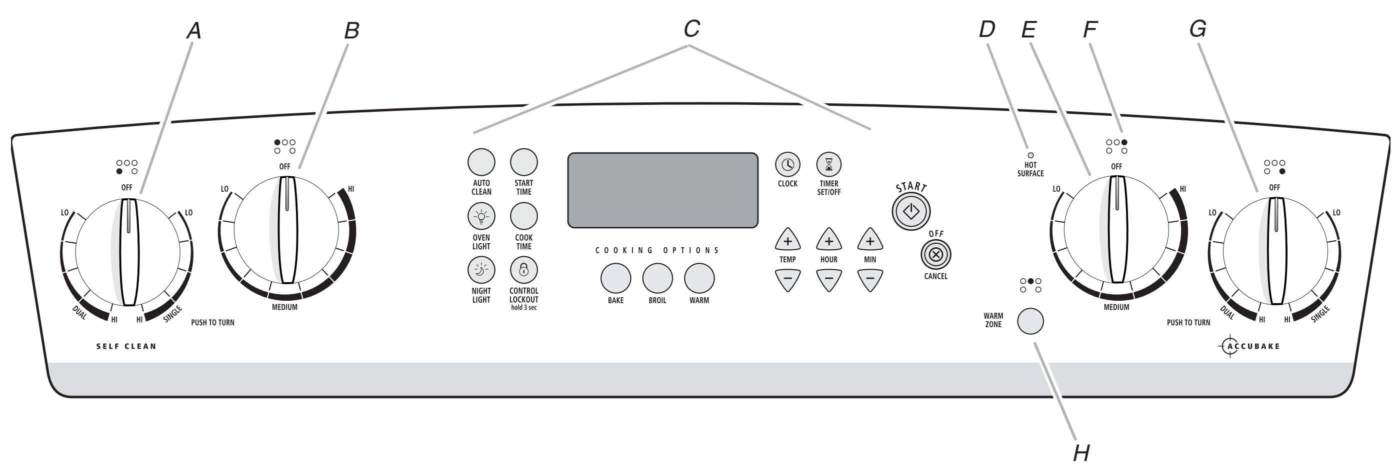
Tableaux de commande

Style 1



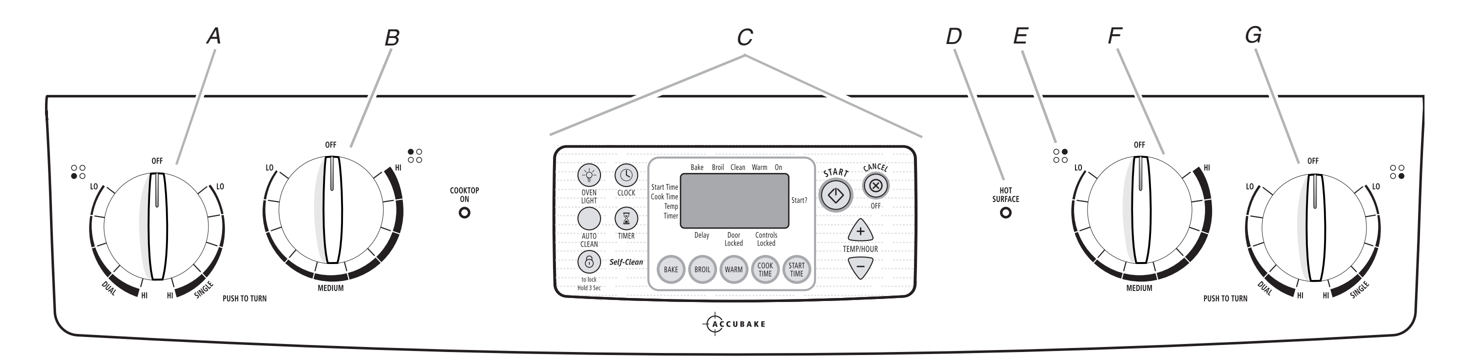
A. Bouton de commande avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Commande électronique du four
D. Témoin lumineux de surface chaude
E. Bouton de commande arrière droit
F. Repère de zone de cuisson à la surface
G. Bouton de commande avant droit
H. Bouton de la zone de réchauffage

Style 2



A. Bouton de commande avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Commande électronique du four
D. Témoin lumineux de surface chaude
E. Bouton de commande arrière droit
F. Repère de zone de cuisson à la surface
G. Bouton de commande avant droit
H. Bouton de la zone de réchauffage

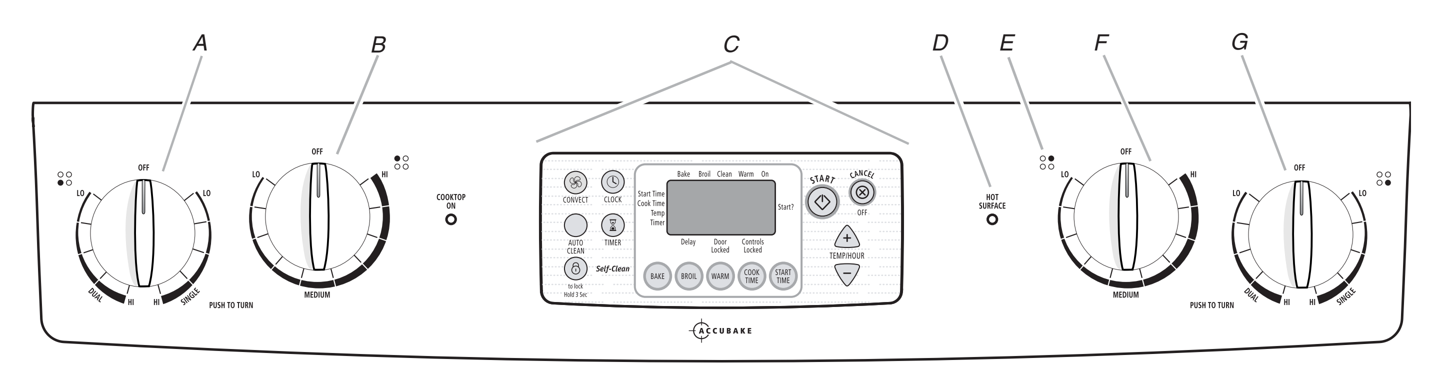
Style 3



A. Bouton de commande avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Commande électronique du four

D. Témoin lumineux de surface chaude
E. Repère de zone de cuisson à la surface

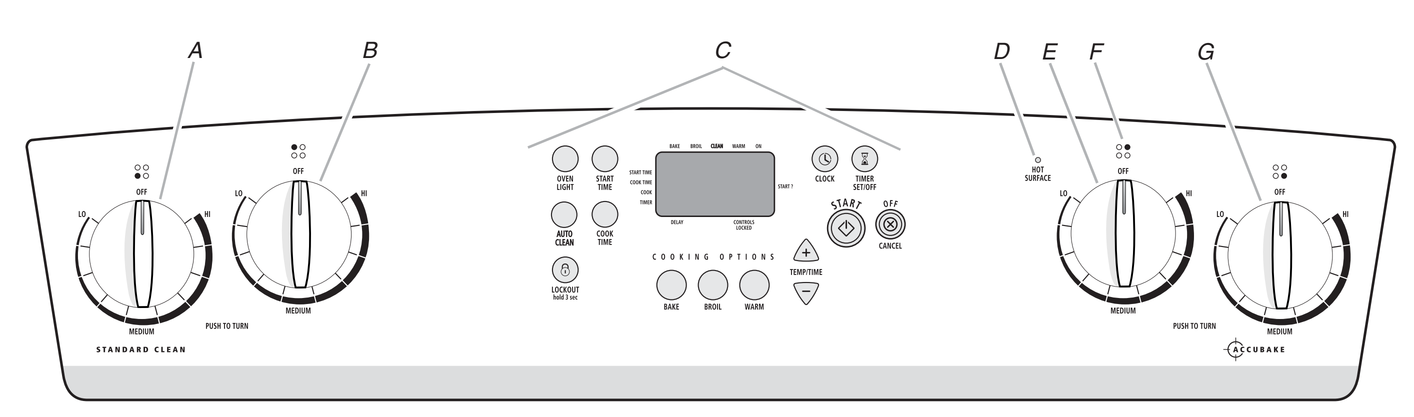
F. Bouton de commande arrière droit
G. Bouton de commande avant droit



A. Bouton de commande avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Commande électronique du four

D. Témoin lumineux de surface chaude
E. Repère de zone de cuisson à la surface

F. Bouton de commande arrière droit
G. Bouton de commande avant droit

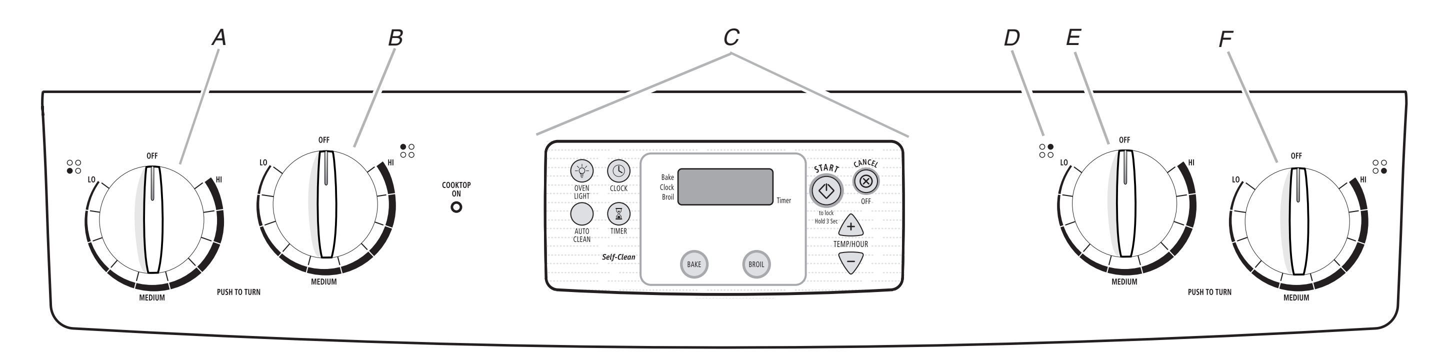


A. Bouton de commande avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Commande électronique du four

D. Témoin lumineux de surface chaude
E. Bouton de commande arrière droit

F. Repère de zone de cuisson à la surface
G. Bouton de commande avant droit

Style 4



A. Bouton de commande avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Commande électronique du four
D. Repère de zone de cuisson à la surface
E. Bouton de commande arrière droit
F. Bouton de commande avant droit

Cuisinière

A. Évent du four (sur les modèles avec vitrocéramique)
B. Vitrocéramique (sur certains modèles)
C. Élément double (sur certains modèles)
D. Bride antibasculement
E. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir de remisage)
F. Tiroir de remisage (sur certains modèles) ou tiroir-réchaud (sur certains modèles)
G. Veilleuse de la console (sur certains modèles)
H. Interrupteur de lampe du four (sur certains modèles)
I. Panneau de la console
J. Élément de zone de réchauffage (sur certains modèles)
K. Interrupteur automatique de la lampe du four
L. Élément de cuisson au gril (non illustré)
M. Joint d'étanchéité
N. Élément de cuisson (non visible sur certains modèles)
O. Loquet d'autonettoyage

Pièces et caractéristiques non illustrées

Éléments à spirale (sur certains modèles)
Hublot de la porte du four
Lampe du four
Lèchefrite et grille (sur certains modèles)
Grille de rôtissage (sur certains modèles)
Revêtement du tiroir de remisage (sur certains modèles)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

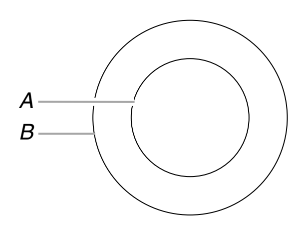
Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO. Pousser et tourner le bouton au réglage. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevé)	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen-élevé) **Entre MEDIUM et HI**	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
MEDIUM (moyen)	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour faire frire ou sauter les aliments. ■ Pour cuire les soupes et les sauces.
Medium Low (moyen bas) **Entre MEDIUM et LO**	■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments. ■ Pour faire mijoter à feu doux.
LO (bas)	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.
Élément zone de réchauffage (sur certains modèles en vitrocéramique)	■ Pour garder au chaud les aliments cuits.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

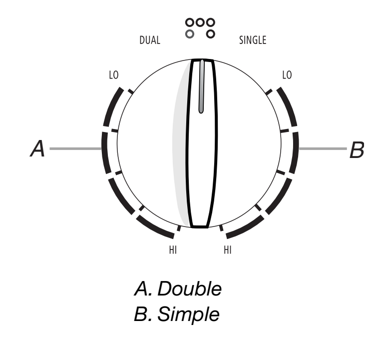
REMARQUE : Sur certains modèles autonettoyants, la table de cuisson ne fonctionne pas lorsque la cuisinière est en mode d'autonettoyage.

Zone de cuisson à double fonction
(sur certains modèles)



A. Dimension simple (6" [15,24 cm])
B. Dimension double (9" [22,86 cm])

La zone de cuisson à double fonction offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



A. Double
B. Simple

Utilisation de l'élément DOUBLE :

1. Appuyer sur le bouton avant gauche et le tourner dans le sens antihoraire à la zone DUAL (double) n'importe où entre HI et LO.
2. Ramener le bouton à la position verticale (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens horaire à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre HI et LO.
2. Ramener le bouton à la position verticale (arrêt) après avoir terminé.

Élément zone de réchauffage
(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément zone de réchauffage pour garder au chaud les aliments cuits. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément zone de réchauffage peut être utilisé seul ou lorsque n'importe laquelle des autres surfaces de cuisson est utilisée.

L'élément zone de réchauffage ne rougeoie pas lorsqu'il s'allume. Toutefois, son témoin lumineux reste allumé tant que la zone de l'élément zone de réchauffage est trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuissons et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.



Utilisation :

Appuyer sur le bouton WARM ZONE pour activer, appuyer à nouveau pour éteindre.

Vitrocéramique
(sur certains modèles)

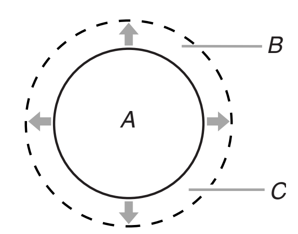
La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal pour la surface de la vitrocéramique blanche ou biscuit de donner l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique blanche ou biscuit, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. Pour plus de renseignements, voir la section “Nettoyage général”.

- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas faire glisser sur la table de cuisson les ustensiles de cuisson ou de pâtisserie qui ont des bases en aluminium ou en cuivre et des finitions rugueuses. Ils pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.

- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Lorsque la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles avec élément en spirale et vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de commande.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson sont éteintes.

Éléments en spirale et cuvettes de brûleur
(sur certains modèles)

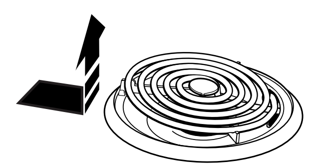
Les éléments en spirale doivent être de niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleur, lorsqu'elles sont propres, réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser l'élément en spirale de plus de ½" (1,3 cm). Si l'ustensile de cuisson est de forme irrégulière ou trop gros, il peut produire une chaleur excessive causant la décoloration des cuvettes de brûleur. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

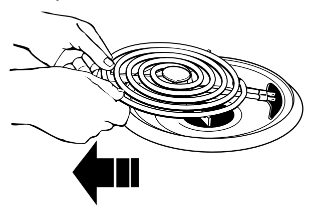
REMARQUE : Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleur, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

Enlèvement :

1. Pousser le bord de l'élément en spirale vers la prise. Puis le soulever assez pour éviter la cuvette du brûleur.



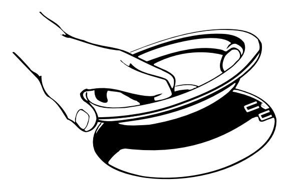
2. Tirer l'élément en spirale tout droit hors de la prise.



3. Soulever la cuvette du brûleur.

Réinstallation :

1. Aligner les ouvertures de la cuvette du brûleur avec la prise de l'élément en spirale.

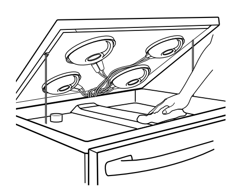


2. Tenir l'élément en spirale le plus possible de niveau et pousser doucement la fiche de l'élément en spirale dans la prise.
3. Lorsque la fiche de l'élément est enfoncée jusqu'au fond, appuyer sur le rebord de l'élément en spirale à l'opposé de la prise.

Table de cuisson relevable
(sur certains modèles)

La table de cuisson relevable permet d'accéder facilement en-dessous pour le nettoyage. Ne pas l'échapper ce qui risque d'endommager le fini et le châssis de la table de cuisson. Pour plus de renseignements, voir la section “Nettoyage général”.

Pour soulever :
Soulever la table de cuisson par les deux angles avant jusqu'à ce que les tiges d'appui se bloquent en place.



Pour réinstaller :

1. Soulever la table de cuisson par les deux côtés tout en appuyant sur les tiges d'appui vers l'arrière pour les débloquer.
2. Abaisser lentement la table de cuisson en place.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson à la surface ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandé. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale. Voir “Assistance ou service” pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

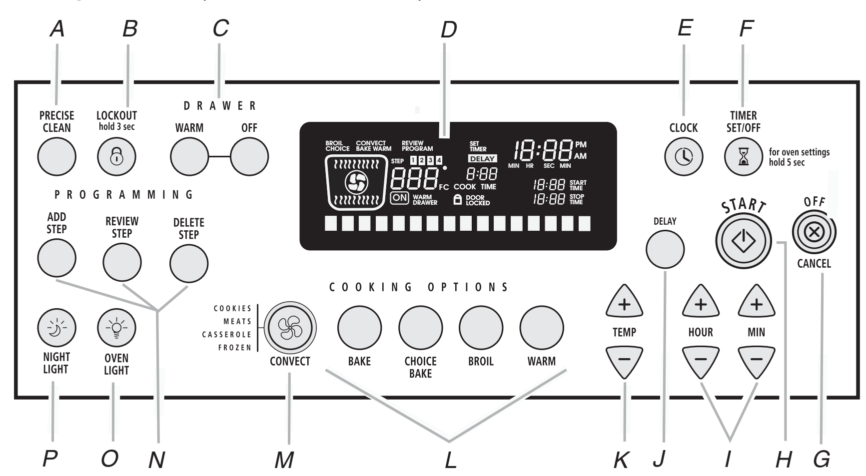
Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

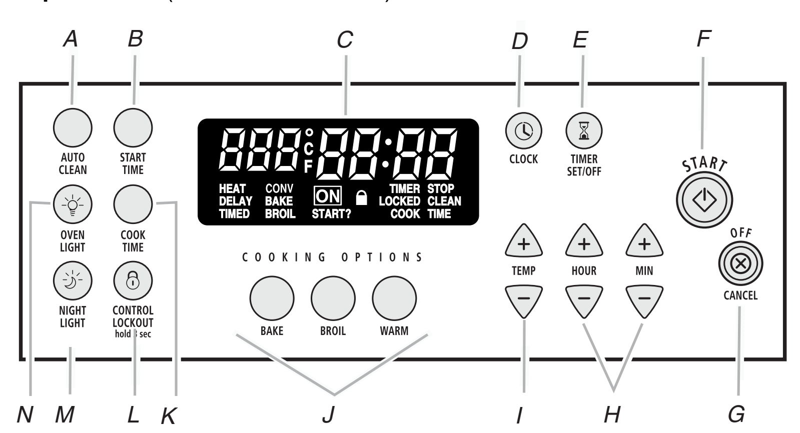
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Style 1 - Commande électronique du four (sur certains modèles)



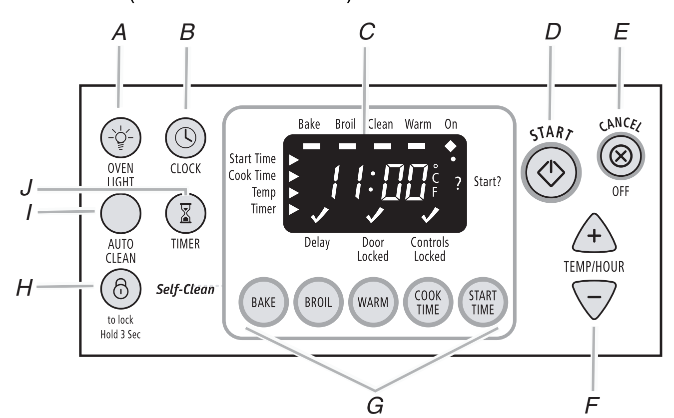
A. Programme Precise Clean™ (nettoyage précis)
B. Verrouillage des commandes
C. Tiroir-réchaud (sur certains modèles)
D. Afficheur du four
E. Horloge
F. Réglage/arrêt de la minuterie
G. Arrêt/annulation
H. Mise en marche
I. Heure/minute
J. Mise en marche différée
K. Température
L. Réglages du four
M. Cuisson par convection
N. Options de programmation
O. Lampe du four
P. Veilleuse

Style 2 - Commande électronique du four (sur certains modèles)

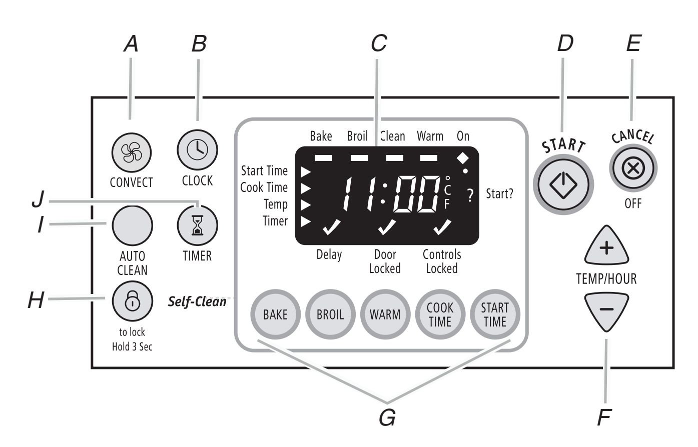


A. Autonettoyage
B. Verrouillage des commandes
C. Afficheur du four
D. Horloge
E. Réglage/arrêt de la minuterie
F. Mise en marche
G. Arrêt/annulation
H. Heure/minute
I. Température
J. Réglages du four
K. Heure d'arrêt
L. Durée de cuisson
M. Lampe du four
N. Veilleuse

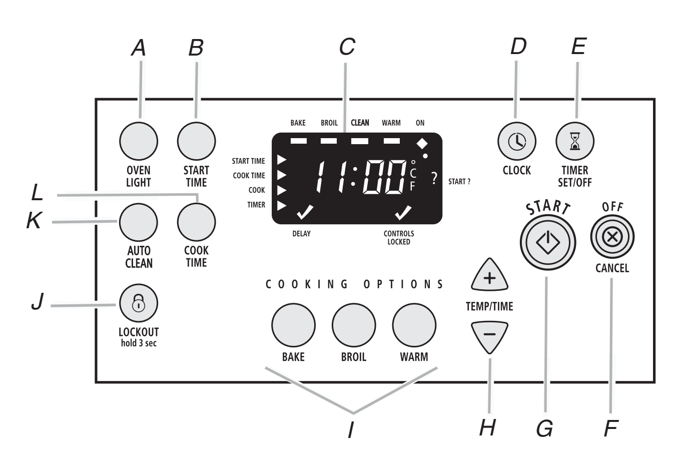
Style 3 - Commandes électroniques du four (sur certains modèles)



A. Lampe du four
B. Horloge
C. Afficheur du four
D. Mise en marche
E. Annulation/arrêt
F. Température/durée
G. Réglages du four
H. Verrouillage des commandes
I. Autonettoyage (sur certains modèles)
J. Minuterie

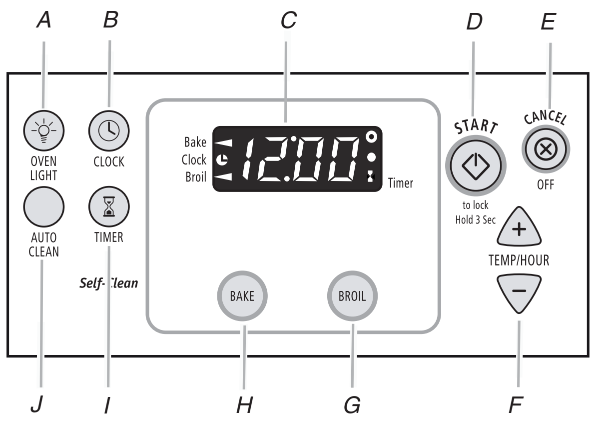


A. Convect (cuisson par convection)
B. Horloge
C. Afficheur du four
D. Mise en marche
E. Annulation/arrêt
F. Température/durée
G. Réglages du four
H. Verrouillage des commandes
I. Autonettoyage (sur certains modèles)
J. Minuterie



A. Lampe du four
B. Heure de mise en marche
C. Afficheur du four
D. Horloge
E. Réglage/arrêt de la minuterie
F. Arrêt/annulation
G. Mise en marche
H. Température/durée
I. Réglages du four
J. Verrouillage des commandes
K. Autonettoyage
L. Durée de cuisson

Style 4 - Commande électronique du four (sur certains modèles)



A. Lampe du four
B. Horloge
C. Afficheur du four
D. Mise en marche/verrouillage des commandes
E. Annulation/arrêt
F. Température/durée
G. Cuisson au gril
H. Cuisson au four
I. Minuterie
J. Autonettoyage

Affichage

Style 1 - Commande électronique du four

Lors de la mise sous tension initiale de l'cuisinière, “12:00 PM” apparaît sur l'afficheur. Voir la section “Horloge” pour régler l'heure.

Si “12:00 PM” apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) et régler l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Styles 2, 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Lors de la mise sous tension initiale de l'cuisinière, une heure clignotante apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

Si une heure clignotante apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) et régler l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson minutée, l'afficheur indique les heures et les minutes ou les minutes et les secondes.

Mise en marche

Style 1 - Commande électronique du four

La touche Start met en marche n’importe quelle fonction du four. “SET TEMP OR TIME OR PUSH START” (régler la température ou la durée ou appuyer sur Start) apparaît sur l'afficheur.

Styles 2, 3 et 4 - Commandes électroniques du four

La touche Start démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie de cuisine. Si on n'appuie pas sur la touche Start dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin “START?” ou “PUSH?” apparaît sur l'afficheur (sur certains modèles).

Si on n'appuie pas sur la touche Start dans le 1 minute après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'afficheur du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Arrêt/annulation

La touche Off/Cancel arrête toute fonction à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes ou du tiroir-réchaud (sur certains modèles).

Horloge

Sur certains modèles, il s'agit d'une horloge de 12 heures qui indique a.m. et p.m.

Réglage

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Selon votre modèle, appuyer sur les touches à flèche HOUR ou MIN, TEMP/TIME ou TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour régler l'heure, en indiquant a.m. ou p.m.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).

Sur certains modèles, l'affichage de l'horloge peut être activé ou désactivé en appuyant sans relâcher sur CLOCK.

Lampes de la cuisinière

Lampe du four

Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.

Veilleuse (sur certains modèles)

Appuyer sur NIGHT LIGHT pour allumer ou éteindre la veilleuse.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Style 1 - Commande électronique du four

Signaux sonores de rappel : Les signaux sonores à la fin d'un programme peuvent être réglés pour retentir une fois ou continuer à retentir une fois par minute. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes pour les faire fonctionner par intermittence. “Repeating Alarm Off” (répétition de l'alarme désactivée) ou “Repeating Alarm On” (répétition de l'alarme activée) s'affichera sur le texte déroulant.

Son : Tous les signaux sonores peuvent être désactivés. Les signaux sonores de rappel sont toujours actifs lorsque tous les sons sont désactivés. Appuyer sur CLOCK pendant 5 secondes pour les faire fonctionner par intermittence. “All Sounds Off” (tous les sons désactivés) ou “All Sounds On” (tous les sons activés) s'affichera sur le texte déroulant.

Timbre des signaux sonores : Le timbre des signaux sonores peut être réglé à “Low” (bas) ou à “High” (élevé). Appuyer sur BROIL pendant 5 secondes pour les faire fonctionner par intermittence. “Low” ou “High” s'affichera sur le texte déroulant.

Signaux sonores de fin de programme : Les signaux sonores de fin de programme peuvent être activés ou désactivés. Appuyer sur BROIL pendant 5 secondes pour les faire fonctionner par intermittence. “On” (activés) ou “Off” (désactivés) s'affichera sur le texte déroulant.

Signal sonore d'appui sur une touche : Cette caractéristique active ou désactive le signal sonore qui accompagne l'appui sur une touche valide. Appuyer sur “WARM” pendant 5 secondes pour le faire fonctionner par intermittence. “Key Press Tone On” (signal sonore d'appui sur une touche activé) ou “Key Press Tone Off” (signal sonore d'appui sur une touche désactivé) s'affichera sur le texte déroulant.

Style 2 - Commande électronique du four

Signaux sonores de rappel : Les signaux sonores à la fin d'une durée de cuisson peuvent être réglés pour retentir une fois pour “Off” (arrêt) ou pour continuer à retentir une fois par minute pour “rEP On”. Appuyer sur TIMER SET/OFF pendant 5 secondes pour les faire fonctionner par intermittence. “Off” ou “rEP On” s'affichera momentanément.

Son : Tous les signaux sonores peuvent être désactivés. Appuyer sur COOK TIME pendant 5 secondes pour les faire fonctionner par intermittence. “Off” ou “Snd On” s'affichera momentanément.

Volume : Le volume des signaux sonores peut être réglé à “Lo” (bas) ou “Hi” (élevé). Appuyer sur START TIME pendant 5 secondes pour les faire fonctionner par intermittence. “Lo” ou “Snd HI” s'affichera momentanément.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Signaux sonores de rappel : Les signaux sonores à la fin de la minuterie peuvent être réglés pour retentir une fois ou continuer à retentir. Appuyer sur TIMER pendant 5 secondes pour accéder au mode Options. “Opt” apparaît sur l'afficheur. Utiliser TEMP/HOUR pour faire défiler les options jusqu'à atteindre “b” ou “b1” (en fonction de votre modèle). Faire fonctionner par intermittence en utilisant TIMER. Appuyer sur CANCEL pour sortir du mode.

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

Style 1 - Commande électronique du four

Modification : Appuyer sur PRECISE CLEAN pendant 5 secondes et “TEMPERATURE UNIT CELSIUS” (unité de température Celsius) s'affichera. Répéter pour revenir à Fahrenheit.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

Styles 2, 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Modification : Appuyer sur la touche BROIL pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et “°C“ ou “°F” s'affichera. Répéter pour revenir à Fahrenheit.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) ou sur TIMER (minuterie) (mise en marche/minuterie). Le témoin lumineux de la minuterie s'allumera sur certains modèles. Si aucune fonction n'est entrée après 1 minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure.
2. Selon votre modèle, appuyer sur les touches à flèche HOUR ou MIN, TEMP/TIME ou TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour régler la durée de cuisson.

3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) ou sur TIMER (minuterie). À la fin de la durée réglée, des signaux sonores de fin de programme se feront entendre et, si activés, des signaux sonores de rappel se feront entendre à intervalles d'une minute sur certains modèles.
4. Appuyer deux fois sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) ou TIMER (minuterie) pour annuler la minuterie et les signaux sonores de rappel.

   REMARQUE : Ne pas appuyer sur la touche OFF/CANCEL (arrêt/annulation) sinon le four s'éteindra.

Sur certains modèles, pour afficher l'heure pendant 5 secondes lorsque la minuterie procède au compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge).

Verrouillage des commandes

(sur certains modèles)

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four.



Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches CLOCK SET, OVEN LIGHT (sur certains modèles) et TIMER fonctionneront.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés. Appuyer sur la touche “Control Lockout” (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Un seul signal sonore se fera entendre et “Loc” ou “Locked” s'affichera.

Répéter pour déverrouiller. “Loc” ou “Locked” s'effacera de l'afficheur.

Arrêt au bout de 12 heures

Styles 1, 2, 3 et 4 - Commandes électroniques du four

La commande du four est réglée pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Style 1 - Commande électronique du four

La caractéristique d'arrêt au bout de 12 heures peut être désactivée sur les commandes de four électroniques de Style 1.

Réglage : Appuyer sur la touche DELAY (mise en marche différée) pendant 5 secondes. 12 HR SHUT-OFF ON (arrêt au bout de 12 heures activé) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyer sur DELAY à nouveau pendant 5 secondes pour désactiver.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes du brûleur à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c’est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

Style 1 - Commande électronique du four

1. Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel. Par exemple, “°F Temp Offset” apparaîtra sur l'afficheur.
2. Appuyer sur la/les touche(s) à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Styles 2, 3 et 4 - Commandes électroniques du four

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple “0°F CAL” ou “00”.
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP, TEMP/TIME ou TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium, un revêtement quelconque ou un ustensile de cuisson.

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

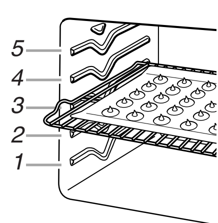
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

REMARQUES :

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

Cuisson par convection

FONCTION DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

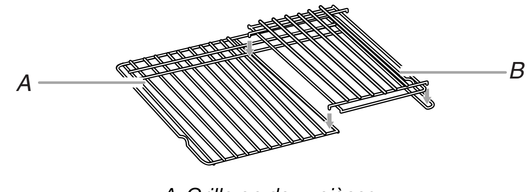
NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Grille de four en deux pièces
(sur certains modèles)

Grille en deux pièces à section amovible

La grille en deux pièces à section amovible maximise l'espace. Lorsque les deux pièces sont reliées, elles forment une grille pleine largeur. La section amovible peut également être enlevée pour faire de la place pour des gros aliments tels qu'une dinde ou des mets en sauce. Ne pas placer plus de 25 lb (11,3 kg) sur la grille en deux pièces.

La section amovible peut aussi servir de grille de refroidissement sur un comptoir.



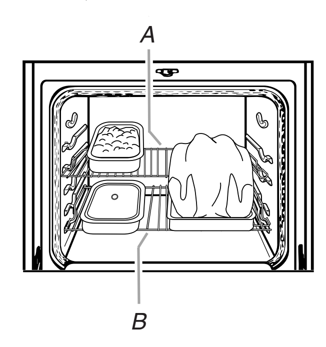
A. Grille en deux pièces
B. Section amovible

Il est possible de commander une grille en deux pièces si votre modèle n'en comporte pas. Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande. Demander la pièce n° 4396927.

Utilisation des grilles :

1. Placer une grille pleine largeur à la position 1 ou 2 et la grille en deux pièces à la position 3 ou 4.
2. Placer les gros aliments sur le côté droit de la grille pleine largeur.

3. Placer les plats couverts plus profonds sur le côté gauche de la grille pleine largeur.
4. Placer les plats peu profonds sur la grille en deux pièces.
5. À la fin de la cuisson, retirer les aliments avec précaution.



A. Section arrière de grille
B. Section avant de grille

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Thermomètre à viande

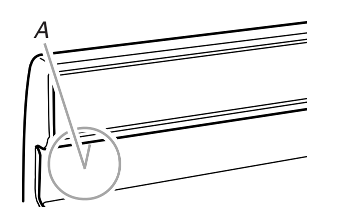
Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet cuisinière.

■ Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.

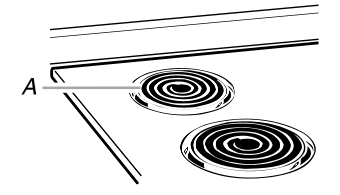
■ Après une première lecture, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.

■ Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

Évent du four



A. Évent du four (modèle avec vitrocéramique)



A. Évent du four (modèle avec éléments en spirale)

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pourvu que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de ½" (1,3 cm).

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température ACCUBAKE®

(sur certains modèles)

Le système ACCUBAKE® contrôle électroniquement les niveaux de chaleur du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément de cuisson au four rougeoit lorsqu'il s'allume mais pas l'élément de cuisson au gril. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches à flèche TEMP, TEMP/TIME ou TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température peut être changée après cette étape. Pour les commandes électroniques de four de styles 2 et 3, il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START.

3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Préchauffage

Style 1 - Commande électronique du four

Après que l'on a appuyé sur START, le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. “Lo” apparaît sur l'afficheur jusqu'à ce que la température soit supérieure à 170°F (75°C). Une fois que la température de 170ºF (75ºC) est atteinte, la température affichée augmente par tranches de 2° au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. “OVEN IS PREHEATING” (préchauffage du four) s'affiche sur la ligne de texte du bas. Lorsque la température du préchauffage de conditionnement est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

Styles 2, 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Après que l'on a appuyé sur START, le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. “PrE” et le compte à rebours apparaissent sur l'afficheur (sur certains modèles). À la fin du préchauffage de conditionnement, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'afficheur diffère de la température réelle du four.

On suggère d'attendre 10 minutes de plus après la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on cuit des aliments qui contiennent des ingrédients de levage tels que le levain, la levure chimique, le bicarbonate de soude et les œufs.

Fonction Choice Bake®

(sur certains modèles)

La fonction CHOICE BAKE® réduit la chaleur supérieure dans le four au cours de la cuisson. Elle est idéale pour la cuisson de tartes, pains et mets en sauce et pour le rôtissage de la viande et de la volaille.

Lors de la cuisson au four et du rôtissage selon la méthode traditionnelle, les éléments ou brûleurs de cuisson au four et du gril fonctionnent par intermittence. En sélectionnant la fonction CHOICE BAKE®, l'élément ou brûleur du gril fonctionne moins fréquemment. Ceci réduit le brunissage de la partie supérieure des aliments et permet un contrôle plus personnalisé de vos résultats de cuisson.

Utilisation :

1. Appuyer sur la fonction CHOICE BAKE®.

   Appuyer sur les touches TEMP à flèche (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C) en tranches de 5°. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température peut être modifiée après cette étape en appuyant sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas), puis en appuyant sur START.

3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

Pour utiliser la fonction CHOICE BAKE® durant un programme de cuisson au four ordinaire afin d'obtenir un brunissage réduit du dessus, appuyer sur le programme CHOICE BAKE®, régler la température désirée et appuyer sur START.

Cuisson au gril

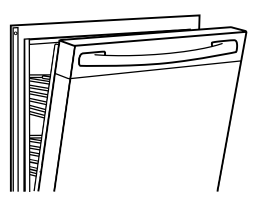
La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (fournies sur certains modèles). Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande. Demander la pièce n° 4396923.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position de cuisson au gril pour assurer une température de cuisson au gril adéquate.



Cuisson au gril :

1. Ouvrir la porte à la position de cuisson au gril.
2. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Cuisson au gril personnalisée (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP ou TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour changer la température par tranches de 5°F (5°C). La température de cuisson au gril peut être réglée entre 300°F et 525°F (150°C et 275°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) de l'élément du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON minutes Côté 1	Côté 2
Steak 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point à point bien cuit	 4 4 4	 14-15 15-16 18-19	 7-8 8-9 9-10
Galettes de viande hachée* ¾" (2 cm) d’épaisseur bien cuites	4	13-14	7-8
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d’épaisseur	4	20-22	10-11
Tranche de jambon, précuit ½" (1,25 cm) d’épaisseur	4	8-10	4-5
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
Côtelettes d’agneau 1" (2,5 cm) d’épaisseur	4	14-17	8-9
Poulet morceaux avec os poitrines désossées	 3 4	 17-20 11-16	 17-20 11-16
Filets de poisson ¼ à ½" (0,6 à 1,25 cm) d’épaisseur **Darnes** ¾ à 1" (2 à 2,5 cm) d’épaisseur	 4 4	 8-10 16-18	 4-5 8-9

*Placer jusqu'à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

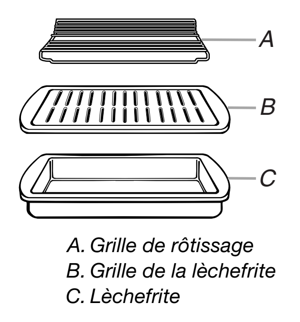
Cuisson par convection

(Styles 1 et 3 - Commande électronique du four)

Au cours de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud, de façon continue et plus uniformément, dans tout le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

De nombreux aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F (10°C); la durée de cuisson peut aussi être réduite jusqu'à 30 %. L'utilisation de plusieurs grilles permet de faire cuire davantage d'aliments en même temps.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents.
- Avant la cuisson par convection, placer la/les grille(s) tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- Lors du rôtissage de volaille et de viande, utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.



A. Grille de rôtissage
B. Grille de la lèchefrite
C. Lèchefrite

Style 1 - Cuisson au four et rôtissage par convection

Au cours de la fonction CONVECT (convection), l'élément en anneau fonctionne, avec le ventilateur, pour fournir une source indirecte de chaleur dans la cavité du four. Utiliser la fonction CONVECT (convection) pour la cuisson au four et le rôtissage sur une ou plusieurs grilles.

- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors du programme de préchauffage CONVECT (convection), le ventilateur et les éléments de cuisson au four et de gril chauffent la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, l'élément en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ou les éléments et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois que la porte est fermée.

- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

Pour sélectionner les réglages de convection

Il y a 5 préréglages de convection pour la durée et la température. Chacun d'entre eux peut être activé en appuyant consécutivement sur la touche CONVECT.

Les températures et les durées peuvent être modifiées pour chacun des réglages suivants. Ceci vous aide à faire correspondre les réglages du four par convection avec les instructions de l'emballage ou avec vos recettes favorites.

Réglages de convection

Fonction	Température	Durée (par défaut)
CONVECT (par défaut)	325°F (163°C)	0 minute
CONVECT COOKIES (biscuits par convection)	350°F (177°C)	0 minute
CONVECT MEATS (viandes par convection)	325°F (163°C)	1 heure 30 minutes
CONVECT CASSEROLES (mets en sauce pas convection)	325°F (163°C)	45 minutes
CONVECT FROZEN (plats surgelés par convection)	425°F (218°C)	25 minutes

REMARQUE : Chaque température dans ce tableau est 25°F (10° à 15°C) plus basse que pour un four sans cuisson par convection. À la fin de chaque durée réglée, le four s'éteint.

1. Appuyer sur la touche CONVECT.

   Le premier réglage affiché indique la convection à 325°F (165°C) et un texte déroulant au bas de l'écran présente dans cet ordre : “SET TEMP OR TIME” (régler la température ou la durée) puis “OR PUSH START” (ou appuyer sur Start) puis “PUSH AGAIN” (appuyer de nouveau) puis “FOR NEXT” (pour suivant).

   À chaque fois qu'on appuie sur la touche CONVECT, l'afficheur passe au préréglage suivant (pour les biscuits, les viandes, les mets en sauce ou les plats surgelés). Les instructions suivantes sont valables pour chaque préréglage.

2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que la température par convection préréglée.

   La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°C et 500°F (75°C et 260°C).

3. Appuyer sur les touches à flèche HOUR et/ou MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure d'arrêt.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'affichage du préchauffage indique “Lo” dans la zone de température jusqu'à ce que la température ait atteint 170°F (75°C). Lorsque la température de 170°F (75°C) est atteinte, l'afficheur de la température augmente en même temps que la température réelle du four et affiche “OVEN IS PREHEATING” (préchauffage du four) sur la ligne de texte en bas.

5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour sortir de la fonction lorsque la cuisson est terminée.

Style 3 - Cuisson au four et rôtissage par convection (sur certains modèles)

La caractéristique de cuisson par convection est idéale pour la cuisson au four et le rôtissage sur une seule grille. En cas d'utilisation de plus d'une seule grille, déplacer les ustensiles de la tablette supérieure à la tablette inférieure à mi-cuisson.

Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsqu'on ferme la porte.

Utilisation :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril).
2. Appuyer sur la touche CONVECT pour mettre le ventilateur en marche.
3. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la température désirée.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur la touche CONVECT pour éteindre le ventilateur lorsque la cuisson est terminée.
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour éteindre le four.

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Bœuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	27-30		160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Entière-ment cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Poulet*, position de grille 2			
Entier			
3 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3			
1 à 1,5 lb (0,5 à 0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Caractéristique Hold Warm
(garder au chaud) (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Hold Warm.

La caractéristique Hold Warm permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

Style 1 - Commande électronique du four

Utilisation :

1. Appuyer sur WARM.
2. La température est préréglée à 170° (75°C) pendant 60 minutes.

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou réduire la température par tranches de 5°F (5°C) pour régler une température autre que 170°F (75°C). La gamme de température varie de 170°F à 200°F (75°C à 93°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Style 2 - Commande électronique du four

Utilisation :

1. Appuyer sur WARM.
2. Régler la température (facultatif).

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou réduire la température par tranches de 5°F (5°C) pour régler une température autre que 170°F (75°C). La gamme de température varie de 170°F à 200°F (75°C à 93°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Pour ajouter à la fin d'une durée de cuisson réglée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Régler la température (facultatif).

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour régler une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HOUR/MIN (vers le haut ou vers le bas) pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyer sur WARM.

   Une durée de maintien au chaud de 1 heure sera réglée automatiquement.
6. Régler la température de maintien au chaud (facultatif).

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou réduire la température par tranches de 5°F (5°C) pour régler une température autre que 170°F (75°C). La gamme de température varie de 170°F à 200°F (75°C à 93°C).
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique le compte à rebours de la durée de cuisson. À la fin de la durée de cuisson, l'afficheur indique une durée de maintien au chaud.

   Lorsque la durée de maintien au chaud est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) et COOK TIME (durée de cuisson) apparaissent sur l'afficheur. Quatre signaux sonores se font entendre suivis de quatre signaux de rappel de 1 seconde à intervalles de 1 minute.
8. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour arrêter les signaux sonores de rappel et effacer "End" de l'afficheur. L'affichage de l'heure est rétabli.

Style 3 - Commande électronique du four

Utilisation :

1. Appuyer sur WARM.
2. La température est réglée à 170° (75°C) pendant 60 minutes.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Cuisson minutée (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Style 1 - Commande électronique du four

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée. Le témoin de texte s'allume.
2. Régler la température (facultatif).
3. Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
4. Appuyer sur la touche à flèche HOUR et/ou MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque le compte à rebours s'achève, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Horloge”.

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée.
2. Régler la température (facultatif).
3. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
4. Appuyer sur la touche à flèche HOUR et/ou MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). SET STOP TIME (régler l'heure d'arrêt) s'illumine.
6. Appuyer sur la touche à flèche HOUR et/ou MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure d'arrêt.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou de durée à tout moment après avoir appuyé sur START en répétant les étapes 1 à 6 et en suivant les messages présents sur l'afficheur. Lorsque le compte à rebours de la durée de cuisson s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

Style 2 - Commande électronique du four

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée (facultatif).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (vers le haut ou vers le bas), pour entrer la durée de cuisson désirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée.

   Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se feront entendre, suivis, si activés, des signaux de rappel à intervalles de une minute.
6. Ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'afficheur et/ou désactiver les signaux sonores de rappel.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Horloge”.

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée.
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HOUR et MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
6. Si on a appuyé sur START TIME (heure de mise en marche), appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de mise en marche désirée.
7. Appuyer sur START (mise en marche). “DELAY” (mise en marche différée) apparaît sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte (si programmée), le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se feront entendre, suivis, si activés, des signaux de rappel à intervalles de une minute.
8. Ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'afficheur et/ou désactiver les signaux sonores de rappel.

Style 3 - Commande électronique du four

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.

5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur.
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Horloge”.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être changés à tout moment après avoir appuyé sur Start en répétant les étapes 2 à 7. Lorsque la durée de cuisson prend fin, le four s'éteint automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur.
8. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur

---

Programmation de séquences

(Style 1 - Commande électronique du four)

La programmation de séquences permet de programmer jusqu'à 4 fonctions de cuisson à la fois. Les autres fonctions du four, telles que la minuterie ou le tiroir-réchaud, peuvent être utilisées lorsque des séquences sont en cours.

La programmation de séquences prévaut sur toute fonction de cuisson non séquentielle. Par exemple, si une fonction de cuisson au four non minutée est en cours et qu'une séquence est activée, la fonction de cuisson au four non minutée sera annulée et la séquence programmée débutera.

La programmation de séquence ne peut commencer tant que toutes les fonctions de cuisson en cours n'ont pas été annulées.

Lorsqu'on utilise la programmation de séquences, “STEPS 1 2 3 4” (étapes 1 2 3 4) apparaît sur l'afficheur du four.

Programmation de la première étape de la séquence :

1. Choisir la fonction de cuisson désirée en appuyant sur n'importe quelle touche COOKING OPTION (option de cuisson). Par exemple, appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).

   “SET TEMP OR TIME OR PUSH START” (régler la température ou appuyer sur Start) apparaît sur l'afficheur du four.
2. Régler à la température désirée (facultatif).

   “SET COOK TIME OR PUSH START” (régler la durée de cuisson ou appuyer sur Start) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si la fonction BAKE (cuisson au four) a été choisie comme première étape, la température par défaut sera 350°F (175°C). Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour ajuster la température.
3. Pour entrer la première étape de la séquence, entrer la durée de cuisson en appuyant sur les touches HOUR et/ou MIN (vers le haut ou vers le bas).

   “PUSH START OR ADD STEP” (appuyer sur Start ou ajouter une étape) apparaît sur l'afficheur du four.
4. Appuyer sur ADD STEP (ajouter une étape).

REMARQUE : Si on appuie sur START alors qu'une seule séquence a été programmée, un mode de cuisson normal se met en marche. Par exemple, si on choisit BAKE (cuisson au four) comme première étape et qu'on appuie sur START, le four débute un programme de cuisson normal. Une fois que START (mise en marche) a été sélectionné, plus aucune étape supplémentaire ne peut être ajoutée à la séquence. Si on veut ajouter des étapes supplémentaires, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Ceci permettra de sortir de la programmation de séquences et l'afficheur du four retournera simplement à l'affichage de l'heure.

Pour programmer les étapes 2, 3 et 4 de la séquence :

1. Appuyer sur ADD STEP (ajouter une étape).

   “SELECT COOK OPTION” (sélectionner l'option de cuisson) apparaît sur l'afficheur.
2. Choisir la fonction de cuisson désirée en appuyant sur une touche de fonction de cuisson. Par exemple, BROIL (cuisson au gril).
3. Choisir la température désirée (facultatif).
4. Régler la durée de cuisson en appuyant sur les touches HOUR et/ou MIN.

   “PUSH START OR ADD STEP” (appuyer sur Start ou ajouter une étape) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si on appuie sur START (mise en marche), la programmation de séquences débute. Aucune étape supplémentaire ne peut plus être ajoutée une fois qu'on a appuyé sur START (mise en marche).

   Pour ajouter une étape supplémentaire, appuyer sur ADD STEP. “SELECT COOK OPTION” (choisir une option de cuisson) apparaît sur l'afficheur.
5. Continuer en répétant les étapes 1 à 4 jusqu'à ce que le nombre maximum de séquences ait été entré. Il est possible de programmer jusqu'à 4 fonctions dans une séquence.

Révision/modification de la séquence programmée :

Si les étapes de programmation sont partiellement ou complètement programmées et si la séquence n'a pas commencé, il est possible de revoir les fonctions de cuisson programmées.

1. Appuyer sur REVIEW STEP (révision des étapes). “STEP 1” apparaît sur l'afficheur.

   En appuyant plusieurs fois de suite sur REVIEW STEP (révision des étapes), on affiche les étapes programmées dans l'ordre.

   “STEP” (étape) et “REVIEW” (révision) apparaissent sur l'afficheur. Le numéro de l'étape affichée s'illumine. Une étape de rappel reste allumée sur l'afficheur pendant 10 secondes si rien d'autre n'est fait.
2. Si moins de 4 étapes ont été programmées, appuyer sur REVIEW STEP (révision des étapes) pour programmer une étape supplémentaire.
3. Une fois que la révision/modification de la séquence programmée est terminée, appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la séquence.

Modification de la programmation d'une séquence :

1. Appuyer sur DELETE STEP (annuler étape).

   La dernière étape de la séquence est annulée, puis “STEP 1” (étape 1) apparaît sur l'afficheur pour révision ou modification.

   Si la séquence programmée n'est pas commencée, voir la section “Programmation des étapes 2, 3 et 4 de la séquence” pour programmer une étape afin de remplacer la fonction de cuisson annulée.

2. Appuyer sur START (mise en marche). La première étape apparaît sur l'afficheur et la séquence programmée commence.

   Il est possible de faire des changements durant une fonction de cuisson programmée; toutefois, on ne peut faire de changements après qu'une fonction de cuisson programmée est terminée

   Si on appuie à tout moment sur ADD STEP durant un programme séquentiel actif, 3 signaux sonores d'entrée invalide se font entendre.

Tiroir-réchaud

(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder au chaud des aliments cuits à la température de service. Il peut aussi servir pour réchauffer des pains et des pâtisseries.

Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour les meilleurs résultats, ne pas y garder les aliments plus d'une heure. Pour les quantités plus petites ou les aliments sensibles à la chaleur tels que les œufs, ne pas garder plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés à partir de la température ambiante.

Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant qui va au four. Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Ne pas les couvrir de pellicule de plastique.

Les plats de service et les assiettes qui vont au four vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe.

Avant d'utiliser le tiroir-réchaud, laver le plateau du fond du tiroir au savon et à l'eau. Voir la section “Nettoyage général”.

Utilisation :

1. Placer les aliments cuits dans le tiroir-réchaud.
2. Appuyer sur DRAWER WARM (chauffage du tiroir).

   “WARM DRAWER” apparaît sur l'afficheur.

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   “WARM DRAWER” apparaît sur l'afficheur.

4. Appuyer sur DRAWER OFF (arrêt du tiroir) après avoir terminé.

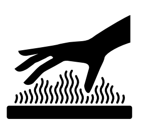
Le tiroir-réchaud fonctionne à 170ºF (75ºC) uniquement.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d’éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de remisage :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des craquements.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide froid sur le hublot de la porte interne avant que le four ait complètement refroidi risquerait de causer le bris du verre.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et “cool” et “locked” s'affichent.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Style 1 - Commande électronique du four
(sur certains modèles)

Le programme d'autonettoyage Precise Clean™ (nettoyage précis) consiste en un nettoyage par étape unique qui a recours à des températures très élevées et brûle les saletés pour les réduire en cendre. Le réglage Precise Clean™ détermine automatiquement la durée de nettoyage nécessaire en fonction du nombre de fois que le four a été utilisé depuis le dernier programme d'autonettoyage. La durée de nettoyage maximum est de 4 h 30 et la durée minimum est de 2 h 30.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur PRECISE CLEAN™ (nettoyage précis).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement et “DOOR LOCKED” apparaît sur l'afficheur du four. L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt et la durée du nettoyage apparaissent sur l'afficheur du four.
3. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) disparaît de l'afficheur du four. Appuyer sur n'importe quelle touche sur la commande et ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.
4. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyer sur PRECISE CLEAN™ (nettoyage précis).
2. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée).
3. Appuyer sur les touches à flèche HOUR et MIN “+” ou “-” pour entrer l'heure d'arrêt désirée. L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt et la durée du nettoyage apparaissent sur l'afficheur du four.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement et “DOOR LOCKED” apparaît sur l'afficheur du four. L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt et la durée du nettoyage apparaissent sur l'afficheur du four.
5. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) disparaît de l'afficheur du four. Appuyer sur n'importe quelle touche sur la commande et ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.
6. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Style 2 - Commande électronique du four
(sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage AUTO CLEAN (nettoyage automatique) est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 15 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (nettoyage automatique).
2. Appuyer sur les touches à flèche HOUR et MIN “+” ou “-” pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement et “CLN, LOCKED CLEAN” apparaît sur l'afficheur du four. La durée résiduelle est également affichée.
4. À la fin du programme d'autonettoyage “END” (fin) s'affiche. Appuyer sur n'importe quelle touche sur la commande et ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (nettoyage automatique).
2. Appuyer sur les touches à flèche HOUR et MIN “+” ou “-” pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
4. Appuyer sur les touches à flèche HOUR et MIN “+” ou “-” pour entrer l'heure de mise en marche désirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DELAY, LOCKED CLEAN et ON s'allument.
6. À la fin du programme d'autonettoyage “END” (fin) s'affiche. Appuyer sur n'importe quelle touche sur la commande et ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.
7. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Style 3 - Commande électronique du four
(sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage AUTO CLEAN (nettoyage automatique) est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 15 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (nettoyage automatique).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (nettoyage automatique).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
4. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/HOUR (vers le haut ou vers le bas) ou TEMP/TIME (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche désirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'allument.
6. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'éteignent.
7. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Style 4 - Commande électronique du four
(sur certains modèles)

Le programme d'autonettoyage peut être réglé pour une durée d'autonettoyage HI (4 h 30) ou une durée de nettoyage LO (3 h 30). Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 40 pour des saletés abondantes. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur AUTO CLEAN pour régler la durée de nettoyage à HI (4 h 30). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/HOUR "+" ou "-" pour passer de LO à HI pour la durée de nettoyage.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

1. La porte du four se verrouille automatiquement. Le témoin lumineux CLEAN s'allume. La durée résiduelle est également affichée.
2. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, le témoin lumineux CLEAN s'éteint.
3. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

L'autonettoyage à mise en marche différée n'est pas disponible sur ces modèles.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson ont refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ
(sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'cuisinière est froid. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662B (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants javellisés, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec un linge ou une éponge propre et mouillé(e) et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson (Pièce n° 31464B) pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. On peut la commander comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson (Pièce n° RS300) est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge propre humide :
  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :
  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre humide :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif :
  Frotter le produit sur la surface souillée avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir et grattoir pour table de cuisson :
  Frotter la crème sur la surface souillée en utilisant un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :
  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, de produit de blanchiment chloré, de produit de décapage de la rouille ou d'ammoniaque, des dommages peuvent survenir.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt Off.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas immerger les boutons.

TABLEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662B (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Ne pas nettoyer ou immerger dans l'eau. Les saletés brûleront lorsque les éléments sont chauffés.

Pour plus de renseignements, voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

- Chiffon humide : S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

CUVETTES DE BRÛLEUR (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Mélanger ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque à 1 gal. (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer en laine d'acier.
- Nettoyant à four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.
- Produit nettoyant légèrement abrasif : Frotter avec un tampon de récurage humide.

Émail de porcelaine seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle
- Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz - Pièce n° 31617B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en laine d'acier

Ne pas enlever la table de cuisson pour éviter tout dommage.

Pour plus de renseignements, voir la section "Table de cuisson relevable".

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

Ne pas utiliser les nettoyants à four.

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant légèrement abrasif :
  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant pour four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

Veiller à ce que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer.

Pour plus d'information, voir la section “Tiroir de remisage”.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Intérieur du tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les articles rangés dans le tiroir et soulever l'intérieur pour le retirer.

- Nettoyer avec un détergent doux.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager – Pièce n° 31662B (non inclus) : Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

TIROIR-RÉCHAUD et PLATEAU (sur certains modèles)

Veiller à ce que le tiroir soit froid et retirer le plateau.

Méthode de nettoyage :

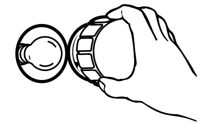
- Détergent doux (pour les deux)
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager. Pièce n° 31662B (non inclus). Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Elle s'allume à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Remplacement de l'ampoule :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Dévisser le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.



3. Dévisser l'ampoule dans le sens antihoraire pour la sortir de sa douille.
4. Visser l'ampoule neuve et le couvercle en verre en tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Prises pour appareils ménagers
(sur certains modèles)

Les prises de 120 V pour appareils ménagers sur la console de commande peuvent être utilisées pour des appareils ménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

Les prises fonctionnent indépendamment et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer d'appareils ménagers portatifs sur la table de cuisson. L'appareil ménager portatif risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteurs des prises pour appareils ménagers:

Les disjoncteurs des prises pour appareils ménagers sur la cuisinière se trouvent sous le couvercle sur le dessus de la console de commande. Leur intensité est de 12 ampères.

Soulever le couvercle en relevant le bord avant aux deux extrémités.

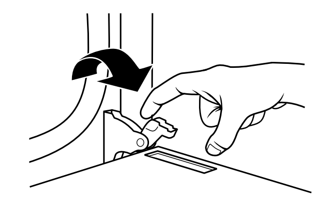
Sur les modèles dotés d'un tube fluorescent de la table de cuisson, retirer le tube pour avoir accès aux disjoncteurs.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

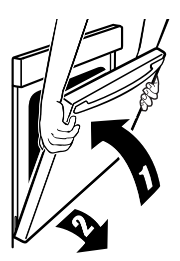
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



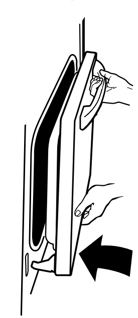
3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.

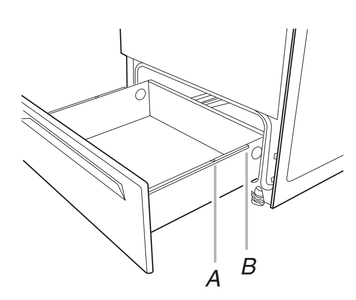
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l’enlever, s’assurer que le tiroir est froid et vide.

Dépose :

1. Tirer le tiroir de remisage en ligne droite au-delà de l'encoche de la butée de tiroir et de l'extrémité des rails latéraux.

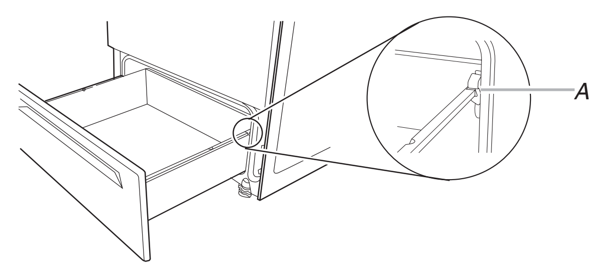


A. Encoche de la butée de tiroir
B. Extrémité du rail latéral

2. Soulever l'arrière du tiroir et retirer ce dernier.

Réinstallation :

1. Soulever l'arrière du tiroir et le placer dans la cuisinière, dans sa position la plus avancée.
2. Soulever l'avant du tiroir jusqu'à ce que ce dernier soit de niveau.
3. Pousser le tiroir lentement dans la cuisinière jusqu'à ce que les rails latéraux du tiroir s'engagent dans les ouvertures des glissières du tiroir.



A. Engager la glissière du tiroir

4. Une fois complètement engagé des deux côtés, glisser le tiroir en position fermée.

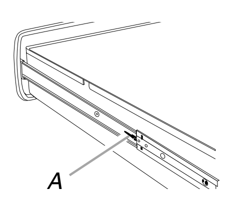
   REMARQUE : Lors de la dépose et de la réinstallation du tiroir de remisage, il peut s'avérer nécessaire d'exercer une légère pression pour déplacer l'encoche de la butée de tiroir au-delà des glissières du tiroir.

Tiroir-réchaud
(sur certains modèles)

Retirer tous les articles de l'intérieur du tiroir-réchaud et laisser l'appareil refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

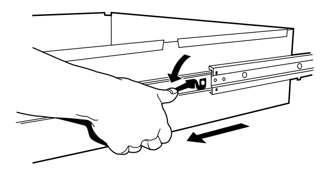
Dépose :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. Localiser les onglets noirs en triangles des deux côtés du tiroir.



A. Onglet

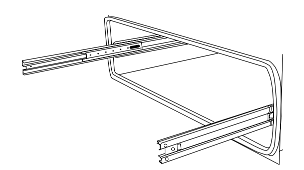
3. Abaisser l'onglet du côté droit et soulever l'onglet du côté gauche en même temps, puis retirer le tiroir d'un pouce supplémentaire.



4. En tenant le tiroir par les côtés, retirer lentement et complètement.

Réinstallation :

1. Aligner les glissières du tiroir avec les guides.



2. Pousser le tiroir complètement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien installé sur les glissières.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?** Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section “Verrouillage des commandes”.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il illuminé une fois que le(s) bouton(s) de commande sont éteints?** Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.
- **L'cuisinière est-il d'aplomb?** Niveler l'cuisinière. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commandes électroniques du four est-elle bien réglée?** Voir la section “Commandes électroniques du four”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section “Cuisson minutée”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section “Verrouillage des commandes”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au gril) ou CLEAN (nettoyage)?** Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?** Voir la section “Affichage” et/ou “Témoin lumineux du four”. Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage présente-t-il une heure clignotante?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section “Horloge”.
- **L'affichage présente-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Selon votre modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/ annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?** Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section “Cuisson minutée”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'cuisinière est-il d'aplomb?**
  Niveler l'cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
  Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température est-il réglé correctement?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section “Cuisson au four et rôtissage”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Liste d'accessoires

Trousse pour la mise en conserves

(modèles avec élément en spirale)

Commander la pièce n° 242905

Crème à polir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 31464B

Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 31463B

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° RS300

Trousse d'entretien de la table de cuisson

(sur les modèles avec vitrocéramique)

Comprend la crème à polir, le protecteur et les tampons nettoyeurs

Commander la pièce n° 31580B

Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander l'ensemble de 9 pièces - Pièce n°31609B
Commander l'ensemble de 3 pièces - Pièce n°31610B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareil ménager

Commander la pièce n° 31662B

Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz

Commander la pièce n° 31617B.

Grille en deux pièces à section amovible

Commander la pièce n° 4396927

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Whirlpool autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/07

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d’achat ____________________

W10162205A

10/07
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.